



Klasický vánoční bramborový salát

Ingredience

brambory typu A: **500 g**
vejce: **2 ks**
mrkev: **1 ks**
sterilovaný hrášek: **1 PL**
cibule
sterilované okurky: **1 ks**
majonéza: **3 PL**
dijonská hořčice: **1 KL**
pažitka nebo petrželka
sůl
pepř
lák z okurek

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout, vejce uvaříme natvrdo. Mrkev nakrájenou na kostičky uvaříme v mírně osolené vodě do poloměkka a necháme vychladnout. Brambory a vejce nakrájíme na kostičky, přidáme mrkev, nadrobno nakrájenou cibuli, okurky, pažitku, hrášek (bez nálevu), osolíme,...

Klasický vánoční bramborový salát - recept

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout, vejce uvaříme natvrdo. Mrkev nakrájenou na kostičky uvaříme v mírně osolené vodě do poloměkka a necháme vychladnout. Brambory a vejce nakrájíme na kostičky, přidáme mrkev, nadrobno nakrájenou cibuli, okurky, pažitku, hrášek (bez nálevu), osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Smícháme majonézu, hořčici, podle chuti trochu láku z okurek a zamícháme do salátu.

Bramborový salát je nejlepší, když se uleží v lednici alespoň 24 hodin. Poté ho podle chuti dosolíme a opět promícháme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí