

Bramborový salát

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na libovolné kousky. Cibuli nasekáme na jemno a uvaříme v 2 dcl vody. Do tohoto nálevu přidáme sůl a lžici hořčice a láku z nakládaných okurek. Touto směsí zalijeme brambory a přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, kyselé okurky a vejce. Vše promícháme s jogurtem a majonézou. Na závěr dle chuti opepříme.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Majonéza Master 180ml** - 40 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 120 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 50 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

