

# Sváteční bramborový salát

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Arwen)

bez lepku

bez laktózy

snadné

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Salám junior	390 gramy	Kupovat v celku, bude nakrájený na kostičky.
Brambory [kus]	39 kusy	Pochopitelně je potřeba u vaření přemýšlet, někdy stačí brambora jedna, jindy jich je potřeba pět. Záleží na velikosti.
Okurka [kus]	13 kusy	Opět záleží na velikosti a také na chuti.
Mrkev [kus]	6.5 kusy	
Cibule [kus]	2.6 kusy	
Majonéza	39 polévkové lžíce	Není nutná.

## návod k přípravě

Brambory se uvaří, nechají vychladnout a pak se nakrájí na kostičky nebo se protáhnou přes mřížku.

Na stejné kostičky se nakrájí i mrkev, salám i okurky. Cibule se krájí na jemno.

Všechny suroviny se dají do mísy a opatrně promíchají. Lépe rukama než nějakým nářadím, chceme mít barevnou směs a ne hmotu podobnou plastelíně.

Kdo chce, může přidat majonézu, kdo ne, nechá salát jak je. Majonéza lze naředit jogurtem či kysanou smetanou.

Do salátu lze pochopitelně přidat i jiné suroviny, na tvrdo vařená vejce, nezralý rybíz (čti: hrášek), ale i považené sojové boby nebo fazole. Fantazii se meze skutečně nekladou.

Salát bez majonézy lze výrazně vylepšit trochou zálivky z oleje, vody a trochy koření, podle chuti.

## úkoly

<b>název</b>	<b>popis</b>	<b>dnů před vařením</b>
Uvařit brambory	Brambory se mohou vařit buď celé ve slupce, nebo normálně. Ale bez kmínu.	0
Donést brambory	Náš oddíl dělá salát v rámci vánoční přespávačky, takže každý účastník donese tři vařené brambory. V salátu je proto spousta různých odrůd brambor a tak je je chuťově velmi různorodý :)	0