



Bramborový salát

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Jan Peterka)

- vegetariánské
- snadné

název	množství (na 13.0 porcí)	
Salátové brambory	1.9 kilogramy	
Mrkev	650 gramy	
Vejce	6.5 kusy	natvrdo
Nakládané okurky	6.5 kusy	
Cibule [kus]	3.2 kusy	
Lák z okurek		
Koření - pepř černý		
Majonéza	13 polévkové lžíce	
Hořčice - kremžská	3.2 polévkové lžíce	
Sůl		

návod k přípravě

Brambory pořádně umyjte a dejte do hrnce se studenou vodou. Dobře osolte, přiveďte k varu a vařte asi 20 až 25 minut do změknutí.

V hrnci přiveďte k varu osolenou vodu, přidejte oloupanou zeleninu a povařte asi 5 až 7 minut.

Uvařené brambory i zeleninu scedte a nechte chvíli vychladnout.

Brambory oloupejte a nakrájejte na malé kostičky (asi 1 x 1 cm). Uvařenou zeleninu můžete nakrájet ještě o fous jemněji. Vejce a okurky nakrájejte nadrobno.

Do mísy dejte brambory, zeleninu, okurky, vejce a cibulku. Přidejte majonézu, hořčici a zastříkněte trochou láku z okurek. Osolte, opepřete a velmi opatrně promíchejte, aby se brambory nepolámaly. Zakryjte fólií, dejte do lednice a nechte odležet.

úkoly

recept nemá úkoly