

Bramborový salát

Bramborový salát je tradičně podáván s řízkem a nemůže chybět na štědrovečerním stole po boku kapra.

Ingredience

- 2kg brambor
- 3-4 mrkve
- 1 celer
- cibule
- 5 nakládaných okurek
- 4 uvařených vajec
- plechovka hrášku
- 300g šunky
- lžice hořčice
- majonéza a tatarská omáčka
- sůl a pepř

Postup

1. Uvaříme neoloupané brambory v osolené vodě a necháme vychladnout. Poté brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.
2. Uvaříme kořenovou zeleninu, necháme vychladnout a taktéž nakrájíme na kostičky. Smícháme s bramborami.
3. Přidáme nakrájenou cibuli, okurky, vejce, hrášek, šunku a smícháme.
4. Na závěr vmícháme hořčici, majonézu a ochutíme solí a pepřem. Můžeme přidat nálev z okurek.