

Bramborový salát s hráškem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

1358 kalorií , **6 g** cukrů , **150 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-salat-s-hraskem>

Příprava

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce.
Mrkev, petržel a celer očistíme a dáme vařit do osolené vody na 10 - 15 minut. Váha kořenové zeleniny je uvedena již očištěná.
Cibuli, brambory a uvařená vejce oloupeme. Cibuli, zeleninu, uzené a okurky nakrájíme na kostičky. Do větší mísy dáme majonézu, cibuli, okurky, osolíme a promícháme. Do této směsi přes kolečko na salát protlačíme brambory a promícháme je s majonézou. Salát ochutnáme a můžeme ještě podle chuti přidat okurky nebo majonézu. Dále přidáme uzené maso, zeleninu a vejce protlačené přes kolečko. Promícháme a na závěr přidáme propláchnutý a okapaný hrášek. Promíchaný salát přendáme do mísy přiměřené velikosti a dáme do chladu.

Ingredience

- 50 g kořenové petržele
- 50 g mrkve
- 100 g bulvového celeru
- 2 vejce
- 750 g brambor
- 100 g moravského uzeného nebo jiné uzeniny
- 1 menší cibule
- 250 ml nakrájených sterilovaných okurek
- 200 ml majonézy
- 200 g sterilovaného hrášku
- 1 necelá lžička soli

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Salát

