

Labužnický vlašský salát



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

579 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/labuznicky-vlassky-salat>

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky (případně protlačíme sítkem na brambory). Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a přidáme k bramborám. Na kostičky rovněž nakrájíme šunku, okurku a jablko, přidáme k bramborám a cibuli. Hrášek s mrkví scedíme a přidáme do směsi. Osolíme a opeříme, přidáme lác z okurek, dobře promícháme. Nakonec dáme majonézu a opět dobře promícháme, dáme odležet. Můžeme podávat jako svačinku, jako hlavní chod (například k řízku), nebo použít jako základ do silvestrovské mísy.



Tip k receptu

Místo jablka můžete dát klasický sterilovaný celer nakrájený na kostičky.



Ingredience

- ✓ 400 g vařených brambor ve slupce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 sklenka sterilované zeleniny - hrášek s mrkví ve slaném nálevu, cca 330 g
- ✓ 2 sterilované okurky a 50 ml láku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 jablko
- ✓ 10 dkg šunky
- ✓ 2 vrchovaté lžíce majonézy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Salát