

# Sleďový salát s brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 3

**1037** kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **21 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sledovy-salat-s-brambory>

## Příprava

Zemiaky uvaríme, ochladíme a nakrájame na plátky. Zo sleďov stiahneme kožu, rozpolíme, vykostíme a pokrájame na hrubšie rezance. Z mlieča odstraníme blanu, rozotrieme ho nožom a zamiešame do smotany. pridáme pokrájajú cibuľu, mletú papriku, ocot, olej, horčicu a osolíme. Olúpané jablka a uhorky nakrájame na kocky, zmiešame s pokrájaným sleďom, zemiakmi a ostatnými prísadami. Necháme odležať, ozdobíme petržlenom a podávame s čerstvou bagetou.

## Ingredience

- ✓ 750 g brambor vařených ve slupce
- ✓ 2 sledě s mlíčem cca 300g
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ trocha hořčice
- ✓ trocha octa
- ✓ 1 lžíce mleté papriky
- ✓ 3 kyselé okurky
- ✓ 2 jablka
- ✓ špetka soli
- ✓ trocha petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Rychlovka, Rodina, Salát