



Vítězný Sametový bramborový salát 2019

Recepty



Saláty



Vánoce



45 min



10



3.0

1665



Budete potřebovat

brambory Alianz	1,5 kg
anglická slanina	200 g
sterilovaný hrášek (bez nálevu)	200 g
velká cibule	1
sklenice nakládaných okurek	0,75 l
vařená vejce	3
mrkev	3
jablko	1
celer	200 g

petržel	1
smetana na šlehání	100 ml
Vitana Worcestrová omáčka	1 lžíce
plnotučná hořčice	2 lžíce
Vitana Poctivá majonéza	425 ml
cukr	lžička
sůl	lžička
pepř	lžička

Příprava receptu

Uvařené brambory a vejce protlačíme přes kolečko, ostatní zeleninu a jablko nakrájíme na kostičky. Slaninu nakrájíme na úzké proužky, cibuli nadrobno, okurky na malé kostičky. Vše promícháme s majonézou a přidáme hořčici, worcester, cukr, sůl a pepř.

Na ozdobu můžeme použít labuť, vykrájené z jablek.



tana mlýnek Mořská sůl



Worcestrová omáčka



Poctivá Majonéza 225 r