# Vítězný Sametový bramborový salát 2019

Recepty

Saláty

Vánoce

45 min

10



3.0

1680

## 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 použil labutě, vykrájené z jablek.




tana mlýnek Mořská sůl




Worcestrová omáčka




Poctivá Majonéza 225 r