Vítězný Lesní bramborový salát 2019

Recepty

Saláty

Vánoce

60 min

10



2.9

1852

Budete potřebovat

brambory	1 kg
šalotka	80 g
sterilovaný hrášek (bez nálevu)	80 g
středně velké mrkve	4
kyselé okurky	5 ks
Vitana poctivá majonéza	300 g
hořčice	1 lžíce

smrkový džem (z mladých výhonků)	100 g
jedlé kaštany	150 g

Příprava receptu

Uvaříme brambory. V octové vodě pomalu uvaříme také mrkev. Troubu rozpálíme na 200°C a pečeme kaštany po dobu 10 až 15 minut. Nakrájíme kyselé okurky, mrkev, kaštany a brambory. Vše smícháme, přidáme hrách a spařenou šalotku.
Majonézu smícháme se smrkovým džemem, citronovou šťávou a hořčicí. Přidáme sůl a pepř a smícháme s majonézou. Nakonec smícháme vše dohromady. Udíme a podáváme na dřevu.



Poctivá Majonéza 425 ml