

Bramborový salát a tři druhy zálivky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tescoma s chutí – 14.12. 2009 - TV



Suroviny

0,5 malého celeru

1 mrkev

1 petržel

1 kg brambor

0,5 cibule

2 nakládané okurky

Zálivky::

a) olej, umeocet, dijonská hořčice, sůl, pepř

b) lžice light majonézy, bílý jogurt, pepř, sůl, posekaná petrželka

c) sojanéza, sůl, pepř

Postup

Celer, mrkev a petržel očistíme, uvaříme do měkka a nakrájíme na drobné kostičky. Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka. Po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na kostky. Cibuli a okurky nakrájíme nadrobno. Vše smícháme dohromady. Připravíme lehkou zálivku podle výběru a vmícháme ji do připravené směsi. Dochutíme solí a pepřem.

Poznámka

TESCOMA S CHUTÍ - 14.12. 2009

Bramborový salát chutná každému trochu jinak. Proto má i Kristýna Kalinová tři druhy chutí, pokaždé však se zřetelem na vaši linii.