

Bramborový salát se slaninovým přelivem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

majonéza

250 g šunkového salámu

200 g anglické slaniny

4 vařená vejce

kyselé okurky

Ingredience::

1 konzerva hrášku

1 kg ve slupce vařených brambor

Postup

Postup přípravy: Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, přidáme hrášek, jemně nasekaná vajíčka, nahrubo nastrohaný salám, na jemno pokrájené okurky, (zájemci mohou i cibuli, ale tu já nemůžu). Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme a vypečeme skoro až na škvarky. Pokud se z ní neuvolní dostatek tuku, přidáme dvě lžíce sádla. Rozškvařenou slaninu i s tukem vylijeme do brambor s ostatními ingrediencemi a důkladně promícháme a necháme zchladnout. Posléze přidáme majolku a podle chuti osolíme a opeříme.