

Rakouský bramborový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

cca 300 g brambor - vařené ve slupce, 1 salátová okurka, 1 malá majonéza, 1 zakysaná smetana, čerstvý kopr, sůl, pepř

Postup

Postup přípravy: Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostky nebo plátky (dle zvyku). Okurku nakrájíme na tenké kolečka, posolíme, necháme pustit šťávu, kterou vylijeme a okurky osušíme v ubrousku a přidáme k bramborám. Dále přidáme majonézu a zakysanou smetanu, hustě posypeme koprem a dle chuti posolíme a popepříme a necháme v lednici vychladit.

Mám vyzkoušeno i bez majonézy a taky je moc dobrý.

Mám ho od své tchýně a ta od své tchýně, která byla Rakušanka. Je fakt suprový, dělám ho na vánoce k lososovi nebo v létě na večeri a kdo ochutnal, tak ho moc chválil.