

Bramborový salát moravský

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cibule

ostřejší sladkokyselý nálev

sterilovaný celer

Uvařené brambory

olej

pepř

sůl

Postup

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Celer nakrájený na kostičky uvaříme ve sladkokyselém nálevu nebo použijeme sterilovaný. Do mísy klademe vrstvu na plátky nakrájených brambor, posolíme, opepříme, pokapeme olejem a pikantním nálevem, posypeme nadrobno nakrájenou cibulí a okapaným celerem. Pak klademe další vrstvu - brambory, sůl, pepř, olej, nálev, cibulka, celer. Nálev má být pikantní, použijeme i nálev z celeru. Salát přikryjeme a necháme uležet, nejlépe přes noc. Pak jej zamícháme a podle potřeby dochutíme.