

# Bramborový salát na chlebičky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1030** kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Surikata

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborovy-salat-na-chlebicky>

## Příprava

Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky nebo na plátky. Cibuli nakrájejte na kolečka, vejce oloupejte a nakrájejte na kousky. Do mísy dejte nejdřív cibuli, pokapejte olejem, octem, přidejte sůl, pepř a rukou ji promněte, aby zkréhla. Přidejte brambory, vejce, hořčici a majonézu. Vše opatrně promíchejte. Hotový salát nechte uležet v chladu asi 2 hodiny, ideálně do druhého dne.

### ▣ Tip k receptu

Brambory vařte vždy den předem. Budou mít pevnější strukturu i lepší chuť!

## Ingredience

- 1 kg brambory
- 4 ks slepičí vejce
- 1 špetka sůl
- 1 g Pepř černý mletý
- 1 troška Olej
- 1 lžička Klasická hořčice SPAK
- 1 ks cibule
- 5 lžíce Majonéza Spak
- 1 troška ocet

## Kategorie

Česká, Salát

