

Bramborový salát s kaprem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

3680 kalorií , **8 g** cukrů , **119 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Brigita

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-salat-s-kaprem>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě, po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky (nebo použijeme kulatý kráječ na brambory a zeleninu). Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme skořápku, rozřízneme podélně a protlačíme přes zmíněný kráječ nebo pokrájíme na kostičky. Přidáme hotovou zeleninovou směs (já dávám bez nálevu), vše v míse promícháme a přimícháme tatarskou omáčku. Salát dáme uležet do lednice.

Kapří podkovy hodinu před přípravou z obou stran pokapeme šťávou z citrónu a osolíme a dáme do lednice. Pak obalíme v mouce, vajíčku a strouhance. Smažíme z obou stran dozlatova.

Tip k receptu

Bramborový salát připravíme alespoň 24 hod před konzumací, aby uležel. Salát je velice jemný a vhodný pro děti a ty, kteří nemají rádi výrazné chutě. Pokud budete kapra rozmrazovat, tak maso osušte.

Ingredience

- 1 kg brambory
- 3-4 ks vejce
- 210 ml tatarská omáčka (Hellmann's malé balení)
- 1 ks vejce (na obalení kapra)
- strouhanka (na obalení kapra)
- hladká mouka (na obalení kapra)
- 1 ks citrón
- 1 balení Hamé Zeleninová směs k přípravě bramborového salátu 650g
- cca 2 lžičce soli na brambory a kapra

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Česká, Ryby a dary moře, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

