

Moravský bramborový salát



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

89 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na tenčí plátky a uložíme do větší mísy. Brambory promícháme s cibulí nakrájenou na kolečka a vejci, která nakrájíme na kostičky. Přidáme rostlinný olej a zvlášť si připravíme octovou směs. Do hrnku nalijeme ocet, který zředíme vodou a přidáme sůl a pepř. Nálevovou směs přilijeme do brambor a vše důkladně v míse promícháme. Necháme asi hodinu odležet.

Ingredience

- 5 ks ve slupce uvařených brambor
- 1 cibule
- 1 vejce natvrdo
- olej
- ocet
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina,
Klasika, Rodina, Salát