

Bramborový salát

Počet porcí: 4 porce

Ingredience:

- 500 g brambor
- 1 střední mrkev
- 100 g celeru
- 100 g hrášku (čerstvý nebo mražený)
- 1 malá červená cibule
- 3 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce jablečného octa
- 1 lžička dijonské hořčice
- sůl, pepř

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, poté je oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Mrkev a celer očistěte, uvařte doměkka a nakrájejte na drobné kousky. Hrášek spařte horkou vodou nebo krátce povařte. V misce smíchejte bílý jogurt, plnotučnou hořčici, jablečný ocet, dijonskou hořčici, sůl a pepř. Všechny připravené ingredience spojte dohromady, dobře promíchejte a nechte vychladit alespoň hodinu v lednici před podáváním.

Tip:

Pro výraznější chuť můžete do salátu přidat na drobno nakrájené kyselé okurky nebo nakládanou cibulku.

