

HEINZ

ESTD 1869



TRADIČNÍ BRAMBOROVÝ SALÁT

PRO 6 OSOB

SUROVINY:

- 1 kg salátových brambor typu A
- ¼ kg mrkve (dle chuti celer, petržel)
- 200g mraženého hrášku
- 1 větší cibule
- Půl sklenice nakládaných sterilovaných okurek
- 4 vejce
- 8 lžic Majonézy klasik Heinz
- 1 lžice hořčice
- Sůl, pepř, citron



POSTUP:

Brambory uvaříme ve slupce. Oloupané brambory a povařenou mrkev nakrájíme nožem na malé kostičky. Okurky a cibuli nakrájíme najemno. Vše vložíme do mísy, přisypeme hrášek, přidáme trochu láku z okurek a zlehka vařečkou promícháme. Z majonézy Heinz, soli, pepře a citronové šťávy připravíme zálivku a jemně vmícháme do salátu. Na závěr přidáme na kostičky nakrájená vařená vajíčka. Dochutíme dle potřeby a necháme odležet. Před podáváním ozdobíme nasekanou petrželkou nebo lístky bazalky.

