

Příloha

Ostatní

25 minut Příprava

30 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- cca 12 ks středně velkých brambor
- 2 středně velké mrkve
- 2 hrsti mraženého hrášku
- čerstvá petrželka
- 150 g nejemno nastrohaného sýra Gran Moravia
- 5 lžic zakysané smetany
- 5 lžic majonézy
- sůl
- pepř

© Cucinare con amore

Netradiční bramborový salát se strouhaným sýrem Gran Moravia.

## Příprava:

Brambory dejte vařit se slupkou doměčka. Nechte vychladit a oloupejte. Mrkev oloupejte a dejte vařit do osolené vody. Jakmile je mrkev měkká, propláchněte ji ledovou vodou, to samé udělejte s hráškem. Mrkev i brambory nakrájejte na větší kostičky a dejte spolu s hráškem a nadrobno nasekanou petrželkou do mísy.

Na dressing smíchejte zakysanou smetanu, majonézu, strouhaný sýr Gran Moravia, ochuťte solí a pepřem. Dressingem zalijte bramborový salát a dobře promíchejte. Ještě dochuťte solí, pepřem a dejte dobře vychladit do lednice.