Sýr na pánev
s bramborovým salátem

40 minut

náročnost ●●●○

Bramborový salát má většina z nás spojený s chutí Vánoc. Přidejte k němu Sýr na pánev od Madety a dobrota pro každé roční období je na světě!

Ingredience

- Brambory - salátové
- Mrkev
- Celer - kořen i řapík
- Petržel - kořen
- Okurka - sterilovaná
- Hrášek - mražený
- Vejce - vařené na tvrdo
- Majonéza
- Bílý jogurt
- Hořčice plnotučná
- Sůl
- Pepř
- Stonek listové petržele
- Citron
- Sýr na pánev (2x100 g)

Návod na přípravu:

Očištěné brambory uvaříme ve slupce v osolenévodě doměkka, slijeme vodu a ještě vlažné oloupeme. Mrkev, celer, petržela hrášek uvaříme téměř doměkka a necháme vychladnout. Uvařenou zeleninu nakrájíme na kostky a dáme do větší mísy. Přidáme nakrájené okurky a natvrdo uvařené nakrájené vejce. Přidáme 4 lžíce majonézy, 2 lžíce bílého jogurtu, 2 lžičky plnotučnéhořčice, 2 lžičky soli, 1 lžičku pepře, přilijeme 2 lžíce láku z okurek a promícháme. Rozehřejeme si pánev s lžičkou olivového oleje a dozlatova opečeme Sýr na pánev. Podáváme s rozpůleným citrónem a stonkem listové petržele. Příjemné hodování!

TIP: Nezapomeňte, že bramborový stát chutná nejlépe uleželý přes noc.