

Bramborový salát s Romadurem

🕒 60 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (6 porcí)

- 800 g uvařených brambor
- 1 Romadur
- 4 vejce
- hrst kopru
- 5 kyselých okurek
- 1 jarní cibulka
- 4 lžíce majonézy
- sůl, pepř



Návod na přípravu:

Vajíčka uvaříme ve vodě natvrdo. Do větší mísy protlačíme oloupané brambory přes kolečko s mřížkou, nebo je nakrájíme na kostičky. Stejně tak vajíčka. Romadur a okurky nakrájíme na kostičky, jarní cibulku na drobná kolečka, nasekáme kopr a vše přidáme do mísy k bramborám. Promícháme vše s majonézou, solí a pepřem. Pro odlehčenou verzi můžeme majonézu namíchat půl na půl s bílým jogurtem. Salát můžeme dát uležet do lednice, ale dobrý bude i rovnou :)

Autorkou a fotografkou receptu je [Michaela Poláková](#)