

asi 1 kg den dopředu uvařených brambor ve slupce
oblíbená nakládaná zelenina (stačí klidně jen okurky)
100 g majonézy (lze nahradit zakysanou smetanou či jogurtem nebo kombinací z nich) či [vegan majonézou](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Vegan+majon%C3%A9za)
trochu nálevu ze zeleniny
(nakládaný kopr)
pepř, sůl

Dělat bramborový salát jindy, než na Vánoce, by mne asi normálně nenapadlo, ale vařila jsem si brambor jako přídavek do chleba a vařit 1 až 2 brambůrky mi připadalo poněkud neekonomické. Navíc jsem neuměla odhadnout, kolik jich budu potřebovat. Tak jsem prostě uvařila víc. A ejhle, ono to mělo úspěch. Od té doby nevím, zda se těšit víc na oblíbený bramborový světlý chléb nebo na různé modifikace bramborového salátu.

Je to úplně jednoduché, oloupané brambory nakrájíme mřížkovým kráječem na kostičky, trochu osolíme, přidáme nakrájenou zeleninu, majonézu, zamícháme a tradá... hotovo! Nezapomeneme samozřejmě ochutnat (a se solí opatrně, raději méně než více.)

Tip na různé kombinace:

Klasika - vařená mrkev, vejce, oblanširovaný mražený hrášek, (někdo i uzenina, ale já nee), cibule čerstvá nebo spařená

Celerový - s nakládaným nebo čerstvým bulvovým či řapíkatým, (doporučuji oblanširovat v nálevu na nakládání zeleniny, stačí 3 minuty)

Koprový - přidáný čerstvý, mražený nebo nakládaný kopr

S uzeným lososem a koprem - stačí uzeného lososa natrhat na kousky

Letní - s čerstvou nejlépe doma vypěstovanou zeleninou pokrájenou na drobnější kousky (rajčata, okurky, papriky), ale pozor, raději spotřebovat rychleji.

a Vaše osvědčené tipy?