

Vrstvený salát (Šuba)

170—180 Min

Preparation

1. Brambory oloupejte a vařte v osolené vodě přibližně 30 minut doměkka. Mrkev oloupejte a vařte společně s bramborami přibližně 15 minut.
2. Brambory i mrkev důkladně sceďte a nechte vychladnout. Poté je nastrouhejte. Nastrouhejte také červenou řepu.
3. Sledě a vejce nakrájejte na malé kostičky.
4. Majonézu smíchejte se zakysanou smetanou a podle chuti dochuťte citronovou šťávou, mořskou solí Kotányi a černým pepřem Kotányi.
5. Poté suroviny vrstvěte podle libosti a mezi jednotlivé vrstvy rozetřete trochu majonézové směsi, aby vše drželo pohromadě.
6. 1. Nakonec ozdobte koprem nebo čerstvými bylinkami.

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

400 g	Salátových brambor
2	Mrkve
200 g	Vakuově balené červené řepy
300 g	Filetů ze sledě
4 PL	Majonézy
2 l	Zakysané smetany
2	Vejce uvařená natvrdo
	Citronová šťáva podle chuti
	Mořská sůl s jódem
	Pepř černý mletý

Na ozdobení

	Kopr
	Čerstvá pažitka