

Berlínský salát (52705)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



## Berlínský salát

Původní normy používaly nakládané ryby, pozdější normy pod označením berlínský skrývaly speciální typ bramborového salátu. Současné receptury studených pokrmů, ze kterých vycházejí školní normy Euroinstitutu, předepisují vejce, cibuli a okurky.

### Ingredience 10 porcí

700g	kyselé okurky
14 ks	vejce
70g	cibule
400g	majonéza
70g	plnotučná hořčice
20g	worcesterská omáčka
50g	cukr krupice
2g	pepř mletý
20g	sůl

### Postup přípravy

Na tvrdo uvařená vejce, okurky a cibuli nakrájíme. Vejce nechte před krájením vychladnout a oloupejte je.

V míse vše smícháme s majonézou, plnotučnou hořčicí a worcestrem.

Dochutíme solí, cukrem a pepřem. Před podáváním dobře vychladíme.

Proklikávací linky na video z přípravy: <https://youtu.be/ZvKxBNKZiHc> nebo webové stránky školy <https://www.euroinstitut.net/vyukova-videa/priprava-pokrmu/>