

Bramborový salát s jarní cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sterilované okurky 5 ks
- nové brambory 1 kg
- cibule 2 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- **zálivka**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks
- jablečný ocet 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory uvaříme. Nemusíme loupat. Uvařené je nakrájíme na kostičky. Cibuli a cibulku očistíme. Jarní cibulku nakrájíme na kolečka, cibuli nasekáme a okurky nakrájíme na kolečka. Místo okurek můžeme přidat řeřichu. V míse vše lehce smícháme

Připravíme zálivku. Ocet smícháme se solí, cukrem, vodou a vše promícháme. Zálivku nalijeme do mísy se salátem a promícháme. Pokud se nám zdá, že je málo zálivky, dolijeme ji trochou vody. Bramborový salát s jarní cibulkou necháme v lednici rozležet. Pokud můžeme přes noc, je to nejlepší.

Bramborový salát s jarní cibulkou podáváme jako přílohu ke grilovaným nebo pečeným masům.