

Domácí německý bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Cibule 1 ks
- Masox 0.5 kostka
- Sůl 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Pažitka 1 hrst
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Cibuli pokrájíme na co nejjemněji. Masox rozvaříme v asi 300-400 ml

vody. Z částečně vychladlého vývaru odlijeme asi 150 ml a do této odlité části vmícháme olej a ocet. Vlažné brambory oloupeme a nakrájíme menší kusy (podle velikosti brambor). Osolíme, opepříme, přidáme cibuli, hrstku posekané pažitky a vývar s olejem a octem. Zlehka promícháme. Je-li třeba, přidáme část zbylého vývaru, salát by měl být spíš řidší.