

Bramborový salát vídeňský

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Uvařené brambory ve slupce 1 kg
- Červená cibule 2 ks
- Čerstvý zelený paprikový lusk 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Ocet 8% 1 lžíce
- Převařená voda 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky (větší brambory předtím rozpůlíme). Vložíme je do hluboké mísy, osolíme, opepříme a přidáme cibuli nakrájenou na tenká kolečka a papriku očištěnou a nakrájenou na krátké, tenké nudličky. Opatrně promícháme a zalijeme směsí oleje, octa a vody. Znovu promícháme a necháme do druhého dne rozležet v chladničce.