

Bavorský bramborový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Větší brambory 6 ks
- Cibule červená 1 ks
- Masový vývar 0.5 ks
- Jablečný ocet 3.5 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Salátová okurka 0.5 ks
- Pažitka 2 snítka
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Předem si uvaříme brambory a vývar. Červenou cibuli nakrájíme, okurku omyjeme a necháme slupku a taky pokrájíme na kolečka. Brambory by měly jít krájet na plátky, pak i salát vypadá lépe. Vše v míse lehce promícháme. Nálev by měl být vychlazený a brambory mírně teplé.

Podáváme se smaženým obalovaným řízkem