

Rakouský bramborový salát II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Cibule velká 1 ks
- Sterilovaná zelenina 1 sklenice
- Vejce 2 ks
- Sladkokyselé okurky 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Nálev z okurek 1 lžička
- Hořčice 1 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Celé brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli, okurky a vejce také nakrájíme na kostičky. Sterilovanou kořenovou zeleninu přidáme k bramborám. Nálev si připravíme smícháním nálevu z okurek, hořčice, oleje, soli a pepře. Spojíme se zeleninou a necháme v chladu odležet. Velmi vhodný k štědrovečernímu menu.