

Bavorský bramborový salát pro Oktoberfest

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

• ZÁLIVKA

- Olivový olej 0.5 hrnek
- Světlé pivo 0.5 hrnek
- Kmín 1 lžička
- Celerová semínka 0.5 lžička
- Semínka hnědé skořice 1 lžička
- Hrubá sůl 1 lžička
- Rozdrcené lupínky červené pálivé papriky 0.5 lžička
- Posekaná petrželka 2 lžíce

• SALÁT

- Olejnaté brambory, nejlépe červené 850 g
- Řepíkatý celer, nakrájené stonky 2 ks
- Okurka, oloupaná bez semínek, na kostičky 0.5 hrnek
- Šalotka (i s trochou natě) 3 ks
- Koprové kvašené okurky, pokrájené 0.5 hrnek
- Ředkvička, na plátky nakrájená 8 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 6

Postup:

Našlehat dohromady všechny ingredience pro zálivku.

Uvařit brambory, nechat je mírně zchladnout a nakrájet je na 1/4.

Vložit všechnu syrovou zeleninu do mísy, zalít ji zálivkou a dobře vše promíchat. Lehce dovnitř vložit horké brambory a nechatsalát zchladnout na pokojovou teplotu. Osolit a opepřit podle chuti.