

Bramborový salát s cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 10 ks
- cibule červená 2 ks
- olej olivový 5 lžíce
- voda 200 ml
- vejce 3 ks
- hořčice 1 lžička
- ocet vinný 4 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- bujón zeleninový 1 kostka
- pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme kartáčkem pod tekoucí vodou a ve slupce je uvaříme v osolené vodě.

Cibule nakrájíme na tenké proužky a osmahneme je na rozpáleném oleji.

Osolíme, opeříme, vmícháme hořčici, ocet a zalijeme vodou, ve které jsme nechali rozpustit kostku zeleninového vývaru. Podusíme asi 5 minut.

Vejce uvaříme natvrdo. Teplé brambory podélně nakrájíme na osminky, zalijeme cibulí a vývarem, přidáme nadrobno posekanou pažitku a vše dobře zamícháme. Nakonec ozdobíme uvařenými vejci. Tento salát je vhodný například ke karbanátkům, ale je možné ho konzumovat i jako samotný pokrm.

Poznámka:

Pro jemnější chuť můžeš červené cibule nahradit pórkem nebo mladou naťovou cibulkou. Se skleničkou správně chlazeného bílého vína tento salát nemá chybu