

Lehký bramborový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 5

- Brambor, neloupané 1 kg
- Nakládáné okurky, nakrájené na plátky 10 ks
- Červená cibule, nakrájená na plátky 1 ks
- **Na zálivku**
- Vinný ocet 50 ml
- Olivový olej 30 ml
- Silný hovězí vývar 200 ml
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Cukr podle chuti 1 ks
- Petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory uvařte v osolené vodě doměkka. Ještě teplé je oloupejte a nakrájejte na kolečka. Přidejte okurky a cibuli. Smíchejte suroviny na zálivku, přelijte ji přes brambory a nechte odstát, aby se do teplých brambor vsákla. Nakonec smíchejte petrželku a podávejte.