



Viedeňský bramborový salát

Ingredience

brambory typu A: **300 g**

šalotka: **1 ks**

hovězí vývar: **120 ml**

olivový olej: **3 PL**

ocet: **2 PL**

kvalitní hořčice

špetka cukru

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brambory uvaříme ve slupce doměkka a ještě teplé je oloupeme a nakrájíme na plátky. Zatímco se brambory vaří, připravíme si zálivku. Hovězí vývar přivedeme k varu, přidáme ocet, cukr, hořčici, olej, trochu soli a pepře. Vše svaříme a případně dochutíme podle potřeby. Teplé nakrájené brambory...

Viedeňský bramborový salát - recept

Brambory uvaříme ve slupce doměkka a ještě teplé je oloupeme a nakrájíme na plátky. Zatímco se

brambory vaří, připravíme si zálivku. Hovězí vývar přivedeme k varu, přidáme ocet, cukr, hořčici, olej, trochu soli a pepře. Vše svaříme a případně dochutíme podle potřeby.

Teplé nakrájené brambory zalijeme zálivkou, promícháme a necháme **vsáknout do brambor**. Nakonec přimícháme nadrobno nakrájenou šalotku.

Vídeňský bramborový salát podáváme jako přílohu k masu, a to jak teplý, tak i vychlazený.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí