

Vídeňský bramborový salát

Příloha

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Brambory	2.8 kilogramy	
Zeleninový vývar	867 mililitry	
Olej slunečnicový	130 mililitry	
Jablečný ocet	8.7 mililitry	20 lžic
Cibule červená [kus]	2.2 kusy	
Hořčice - plnotučná	5.2 polévkové lžíce	
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

- 1) Brambory omyjeme a ve slupce uvaříme do měkka, ještě teplé oloupeme a nakrájíme na plátky.
- 2) Ochutíme hořčicí, octem, olejem, solí, pepřem a nadrobno nakrájenou cibulí.
- 3) Zalijeme vroucím vývarem, opatrně promícháme, necháme 20 minut odležet, případně dochutíme.
- 4) Servírujeme, případně ozdobíme nudličkami ředkviček a nasekanou pažitkou.

úkoly

recept nemá úkoly