

# Vídeňský bramborový salát

Příloha

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>	
Brambory	6.5 kilogramy	
Zeleninový vývar	2 litry	
Olej slunečnicový	300 mililitry	
Jablečný ocet	20 mililitry	20 lžic
Cibule červená [kus]	5 kusy	
Hořčice - plnotučná	12 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