

Bramborový salát

Apetit

Ingredience

- 1 kg očištěných brambor
- 2 jarní cibulky nakrájené najemno
- sůl, pepř
- majonéza — 250 ml
- 2 nasekané lžíce natě zelené cibulky nebo pažitky

Zálivka

- olej olivový — 6 lžíce
- ocet vinný bílý — 2 lžíce
- citronová šťáva — 1 lžíce
- hořčice dijonská — 1 lžíce
- cukr moučka dle chuti
- sůl, pepř

Postup

Brambory uvaříme buď ve vodě nebo na páře doměkka (asi 20 minut). Nakrájíme na stejně velké kousky a vložíme do salátové mísy. Přidáme nakrájenou cibulku. Do uzavíratelné sklenice dáme všechny ingredience na zálivku a pečlivě protřepeme. Zalijeme tím ještě horké brambory a důkladně promícháme. Na konec přidáme majonézu, dosolíme a dopepříme podle chuti, přidáme nakrájenou nať a necháme vychladit