

Bramborový salát

Ingredience

- 750 g salátových brambor
- 2 menší červené cibule
- Jablko
- 100 ml bílého nebo ovocného balzamického octa
- voda — 1 l
- olej — 3 lžíce
- Sůl, pepř

Postup

Brambory vaříme 15 minut ve slupce, mezitím si připravíme nálev z vody a octa. Cibuli nakrájíme na kroužky, jablka na plátky, brambory oloupeme a krájíme na plátky. Do velké mísy dáme olej, vrstvu bramborových plátků, kolečko cibule, pár kousků jablka, lehce osolíme a opepříme. Pokračujeme, dokud nespotřebujeme všechny suroviny. Mísu zalijeme octovým nálevem až po okraj, necháme odležet.