

Bramborový salát s kyselými okurkami

Ingredience

- 1 kg salátových brambor varný typ A
- 200 g kyselých okurek
- cibule — 2 ks
- 1 svazek pažitky nebo nať jarní cibulky
- 2,5 dcl vývaru
- ocet — 5 lžíce
- olej slunečnicový — 4 lžíce
- hořčice plnotučná — 1 lžíce
- cukr — 1 špetka
- pepř, sůl

Postup

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Slijeme a ještě teplé oloupeme. Nakrájíme na kostky nebo na plátky a vložíme do mísy. Kyselé okurky nakrájíme na plátky a přidáme k bramborám. Cibule oloupeme, nakrájíme najemno a krátce povaříme ve vývaru se solí, octem a cukrem. Přimícháme hořčici a vše přilijeme k bramborám s okurkami. Salát opepříme, dle potřeby dosolíme, vmícháme nakrájenou pažitku nebo nať jarní cibulky a vše necháme aspoň 20 minut odležet při pokojové teplotě.