

Ostrý bramborový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

sůl

špetka cukru

370 g nakládaných kořeněných okurek

1 cibule

1 konzerva červených fazolí

250 g vařené uzené šunky

5 lžic vinného octa

3 sušené chilli papričky

2 lžíce oleje

0,5 svazku petrželové natě

Postup

Ve slupce uvařené brambory nakrájíme na kostky, přidáme na kostky nakrájené okurky a šunku, scezené fazole, zalejeme 0,125 l okurkového nálevu a promícháme. Na marinádu smícháme ocet, sůl, cukr, rozdrcené papričky, zašleháme olej a vmícháme nasekanou cibuli. Salát polijeme marinádou a necháme rozležet.