

Salát z brambor a cibule

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

140 g brambor

10 g cibule

10 ml oleje

5 ml octu

5 g petržele

2 g soli.

Postup

Brambory umyjeme a vaříme ve slupce. Dáme je do studené vody se špetkou soli. Po uvaření je ještě teplé loupeme a studené krájíme na kousky. Cibuli nakrájíme na plátky, které obalíme v soli. Vypláchneme je vodě, ocedíme a zamícháme s nakrájenými brambory. Petržel umyjeme a nakrájíme nadrobno. Vše dochutíme solí, polijeme octem a olejem. Lehce promícháme. Zformujeme na talíř. Necháme uležet na jednu hodinu. Podáváme ozdobené zbytkem nakrájené petržele a plátkem citrónu.