

Bramborový salát se zakysanou smetanou

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

650 g	brambor
2 ks	červená cibule
1/2 ks	salátová okurka
1 kelímek	zakysaná smetana
	vinný ocet
	cukr
	sůl
	pepř mletý
2 lžice	olivový olej
2 ks	kvalitní párek
	čerstvá zelená pažitka



Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak je nakrájíme na kostičky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a na kousky pokrájené okurky. Kysanou smetanu smícháme podle chuti s octem, cukrem, pepřem a solí a vmícháme do salátu. Na závěr na olivovém oleji jemně opečeme na kolečka pokrájený párek a přidáme také do salátu. Přesypeme pokrájenou pažitkou a dáme uležet do lednice. Podáváme buď samotný nebo jako přílohu.