

Tradycyjna bawarska sałatka ziemniaczana - Schwäbischer Kartoffelsalat



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki w łupinach	900 g
cebula	1
olej rzepakowy	3 łyżki
bulion warzywny	300 ml
biały ocet winny	3 łyżki
musztarda	2 łyżeczki
szczypiorek	1-2 łyżki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki wyszoruj, nie obieraj, ugotuj w całości w lekko osolonej wodzie, ok. 20 minut. Po ostudzeniu pokrój w plastry.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę, ugotuj krótko w bulionie. Bulion zestaw z ognia, dodaj olej, ocet winny, musztardę i przyprawy. Wymieszaj porządnie.
3. Plasterki ziemniaków zalej gorącą mieszanką, dodaj szczypior. Delikatnie wymieszaj. Sałatkę pozostaw na minimum 1 godzinę by się smaki przegryzły.