

# Teplý bramborovo - cibulový salát



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

135 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/teply-bramborovo-cibulovy-salat>

## Příprava

Brambory uvaříme ve slupce. Do hrnce dáme cibuli, nakrájenou na tenké proužky, přidáme trošku vody, olej, ocet a cukr. Cibuli necháme povařit, až zeskloutí. Ještě teplé brambory oloupeme, rozpůlíme nebo rozčtvrtíme a nakrájíme na plátky. Povařenou ochucenou cibuli přesypeme do misky a přidáme k ní nakrájené brambory. Salát osolíme, opepříme a nakonec vmícháme nasekanou petrželku. Okamžitě podáváme, dokud je salát teplý.

## Ingredience

- ✓ 4 větší brambory
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ hrst petrželky

## Kategorie

Česká, Celoročně, Zelenina, Vegetarián, Příloha, Salát

