

Vídeňský bramborový

asi 1 kg salátových brambor
100 ml silného vývaru Nebo kousek bujonu a vodu
6 lžic oleje
3 lžíce jablečného octa
1 lžička francouzské hořčice
1 malá nadrobno nakrájená cibulka
sůl
pepř

Brambory uvaříme ve slupce jako obvykle, jen je loupeme a dále zpracováváme ještě teplé. Mezitím si připravíme zálivku. Vývar zahřejeme k varu, vsypeme cibulku a necháme přejít varem. (Cibulka bude méně štiplavá a naopak lépe stravitelná.) Zálivku necháme trochu zchladnout a pak vmícháme olej, hořčici, ocet, špetku soli. Uvažené brambory (zchladlé do teploty udržitelné v ruce) oloupeme a nakrájíme na centimetrové plátky. Vmícháme teplou zálivku, opepříme, promícháme a případně dosolíme a dokořeníme. Podáváme jako teplou přílohu nebo vychlazené jako salát.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---