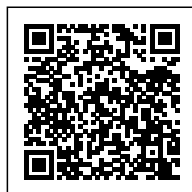




# JEDNODUCHÝ ZEMIAKOVÝ ŠALÁT S CIBUĽKOU OD HUGA





Hovorí sa mu aj Viedenský a je vynikajúci najmä k rezňu, ale aj k vyprážanej rybe. Pripravte si kvalitné zemiaky, ocot a cibuľu a ideme na to!



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

6 rovnakých, stredne veľkých zemiakov

1 cibuľu (môže byť aj červená)

petržlenovú vňať

zálievka: vývar alebo bujón, soľ, mleté čierne korenie, trochu octu, lyžičku horčice, trochu cukru

Postup:

Zemiaky so šupou dôkladne umyte a uvarte v slanej vode.

Keď budú zemiaky mäkké ošúpte ich, ak je to možné ešte za horúca a nakrájajte na kolieska.

Zalejte ich pripravenou horúcou zálievkou, pridajte nakrájanú cibuľku a petržlenovú vňať a **VELMI** zľahka ich občas premiešajte. Nebojte sa dať zálievky skoro po povrch zemiakov. Finta je v tom, že horúca zálievka vsiakne do horúcich zemiakov, ktoré pôsobením škrobu zálievku krásne zahustia.

Budte trpezlivý, za cca 15 minút zemiaky nasiaknu zálievku a šalát bude fantastický. nezabudnite na občasné premiešanie.

Príprava zálievky:

Uvarte 1 bujón (alebo použite vývar), pridajte k nemu soľ, korenie, trochu kryštálového cukru, lyžičku horčice a trochu octu. S týmito pochutinami sa pohrajte podľa vlastnej chuti. Nieкто má rád viac kyslé, iný menej.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo