

Viedenský zemiakový šalát



10. 5. 2022

Čo na to:

- 4 menšie šalátové zemiaky
- 2 hrsti čerstvého baby špenátu
- 1 kus menšej červenej cibule
- 2 lyžice bieleho vínneho octu
- 100 ml vývaru (najlepšie hovädzieho)
- 2 lyžice za studena lisovaného oleja (najlepšie slnečnicový)
- 1 polievková lyžica nadrobno nakrájanej pažítky
- soľ
- korenie

Ako na to:

Zemiaky uvarte v šupke. Nechajte ich vychladnúť tak, aby sa dali lúpať. Ešte veľmi teplé zemiaky nakrájajte na kolieska. Dajte ich do misy a pridajte cibuľu pokrúpanú na jemné kolieska. Zemiaky s cibuľou zalejte octom a olejom. Pridajte horúci vývar. Dôležité je, aby zemiaky boli stále teplé. Len tak do seba vsiaknu všetky tekutiny. Nakoniec pridajte hrst baby špenátu a čerstvo namleté korenie a soľ. Všetko dobre premiešajte, prípadne doladte chute. Pred podávaním ozdobte baby špenátom.