

# Teplý bramborový salát

Časová náročnost: 45 minut

## Seznam přísad

500 g	brambory
4 lžíce	olivový olej
	pepř mletý
2 ks	červená cibule
4 lžíce	voda
4 lžíce	vinný ocet
1 lžíce	cukr
	sůl
2 stroužek	česnek
	zelená petrželka



## Postup přípravy

Nejprve si uvaříme brambory ve slupce a necháme je mírně vychladnout. Poté slupku sloupneme a brambory pokrájíme. Pokrájené brambory vložíme do misky s víkem (případně do kastrůlku s pokličkou) a zatím nezavíráme. Pokapeme olivovým olejem a opepříme. Poté si oloupeme cibuli a nakrájíme ji na proužky. V malém kastrůlku si smícháme vodu, vinný ocet, cukr a sůl a do tohoto nálevu vhodíme pokrájenou cibuli. Dáme na plotýnku, zahřejeme a necháme cibuli mírně zesklivatět. Vmícháme propasírovaný česnek a ještě asi minutu zahříváme (česnek se rozvoní, ale nesmí se opéct, rovněž cibule musí zůstat polosyrová). Horké okamžitě přelijeme přes brambory a uzavřeme. Protřeseeme (promícháme). Nálev se vsákne do brambor a dodá jim lahodnou chuť. Hotový bramborový salát posypeme nasekanou zelenou petrželkou a podáváme samotný nebo například k masu.