

# Vídeňský bramborový salát



10. 5. 2022

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Tenhle luxusní salát bez majonézy dokonale doplní lososa v krustě. I bez majonézy vykouzlíte krémový salát, který si budete chtít přidat. Nezapomeňte však, že pořád ještě držíte dietu.

Co potřebujete (2 porce):

- 4 menší salátové brambory
- 2 hrsti čerstvého baby špenátu
- 1 kus menší červené cibule
- 2 lžičky bílého vinného octa
- 100 ml vývaru (nejlépe hovězího)
- 2 lžičky za studena lisovaného oleje (nejlépe slunečnicový)
- 1 polévková lžička nadrobno nakrájené pažitky
- sůl
- pepř

## Jak na to:

- 1.** Brambory uvařte ve slupce. Nechte je vychladnout tak, aby se daly loupat.
- 2.** Ještě hodně teplé brambory nakrájejte na kolečka.
- 3.** Dejte do mísy a přidejte cibuli pokrájenou na jemná kolečka.
- 4.** Brambory s cibulí zalijte octem a olejem.

- 5.** Přidejte horký vývar. Důležité je, aby brambory byly stále teplé. Jen tak do sebe vsáknou všechny tekutiny.
- 6.** Nakonec přidejte hrst baby špenátu a čerstvě namletý pepř a sůl.
- 7.** Vše dobře promíchejte, případně doladte chutě.
- 8.** Před podáváním ozdobte baby špenátem.