



# Sałatka ziemniaczana

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 1 kilogram
- średnia cebula - 2 sztuki
- ocet winny - 4 łyżki
- oliwa - 4 łyżki
- sól do smaku - 1 sztuka
- cukier do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Ostudzić, obrać ze skóry i pokroić na dość duże kawałki (średni ziemniak na grube plastry, a każdy plaster na 4 kawałki)
2. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zalać ciepłym bulionem (kostkę Bulionu cielęcego Knorr rozpuścić w 200 ml wrzątku). Całość lekko wymieszać i odstawić do ostygnięcia.
3. Przygotować sos z octu, oliwy, dużej szczypty cukru i soli. Wymieszać z ziemniakami i cebulą. Dodać pieprz. Sałatkę wstawić do lodówki na minimum 2 godziny. Podawać np. z pieczonymi kielbaskami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)