

Муниципальное автономное образовательное учреждение ОЦ
«Горноста́й»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕМЕЦКОГО КАРТОФЕЛЬНОГО САЛАТА

Автор:

Берсенев Александр

Класс: 6 «В»

Нам понадобится

- 3 картофелины
- лавровый лист
- перец горошком
- 1 свежий огурец
- 1 маринованный или соленый огурец
- зеленый лук

Заправка

- 4 ст. л. воды
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- 1 ч. л. без горки горчицы



1. Картофель отварить в мундирах, добавить в воду лавровый лист и перец горошком.



2. Картофель очистить, нарезать дольками и каждую дольку затем четвертинками. Огурец очень тонко нарезать, удобно это делать ножом для чистки овощей, дольки тогда получаются почти прозрачные. Добавить мелко нарезанный соленый огурец.



3. Смешать ингредиенты для заправки: воду, масло, уксус, горчицу.



4. Салат посолить и поперчить по вкусу, заправить, посыпать зеленым луком, перемешать и поставить в холодильник на полчаса минимум.



5. Затем можно подавать к столу, например к немецким колбаскам с Sauerkraut - квашеной капустой.



6. Приятного аппетита!

