

# Teplý bramborový salát s paprikou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**344** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/teply-bramborovy-salat-s-paprikou>

## Příprava

Brambory ve slupce dáme vařit. Uvařené oloupeme a pokrájíme na malé kostky. Na pánvičce osmažíme lehce, ne moc dorůžova, nadrobno nakrájenou cibuli. Někomu stačí spařit ji vařící vodou. Okurku také pokrájíme na drobné kostičky. Sádlo rozpustíme v hrnečku a vmícháme do něj mletou papriku a pořádně promícháme, aby nehrudkovatěla. Vše smícháme lehce v míse, osolíme a opeříme. Je to výborná a zase jiná příloha k řízkům, smaženému rybímu filé a kuřecím řízkům. Salát se podává teplý, ale dobrý je i za studena.



## Ingredience

- 5 středně velkých brambor
- 1 cibule
- 2 sterilované okurky
- 3 lžíce sádla
- 2 - 3 lžíce mleté papriky
- špetka pepře dle potřeby
- špetka soli dle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Salát