

Картофельный салат (der Kartoffelsalat)

Картофельный салат – это настоящая классика национальной кухни Германии. Существует бесчисленное количество рецептов его приготовления (при этом у каждой хозяйки есть свои секреты, которые она передает по наследству). Но в любом случае неизменным остается требование использовать лишь мелкие клубни тех сортов картофеля, которые не развариваются.

Итак, ***Вам потребуется:***

картофель 500 гр
яблоко (обязательно кислое) 1 шт.
колбаски копченые 2 шт
маринованные огурцы 2 шт
салатный лук ¼ пучка

для заправки:

винный белый уксус 2 ст. л.
горчица 1/3 ч. л.
майонез и сметана по вкусу
мед ½ ч. л.
масло 2 ст. л.
соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить и остудить. Крупно порезать и добавить нарезанные маринованные огурцы, яблоки и колбаски. Смешать с луком и заправкой и поставить в холодильник на час.



Приятного аппетита!