



Картофельный салат

- 500 г картофеля
- 1 ч. л. соли
- Около 200 мл куриного (или овощного) бульончика из кубика - горячий
- 2-3 стол. л. яблочного или винного уксуса
- 1 ч. л. горчицы
- Свежесмеленый чёрный перец
- 1 луковица
- Несколько перьев зеленого лука
- Растительное масло
- Несколько маринованных огурцов
- Упаковка бекона



Сварите картофель. После приготовления нарежьте небольшими кусочками.

Дайте картофелю немного остыть перед добавлением бекона, зеленого лука и остальных ингредиентов.

Заправьте растительным маслом. Перемешайте и подавайте теплым или охлажденным в сочетании с бокалом традиционного для Германии лагера - «Warsteiner», который идеально дополнит блюдо, раскрыв новые грани его вкуса.

