

Немецкий картофельный салат



Ингредиенты

500 г картофеля
2 небольшие красные луковицы
120 г тонких ломтиков бекона
2–3 копченые колбаски (можно разных сортов)
5–6 маринованных огурчиков-корнишонов
4–5 веточек петрушки
4 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. коричневого сахара
соль, свежемолотый черный перец

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1



Нарежьте картофель средними дольками или кубиками со стороной 2 см. Предварительно вы можете очистить его от кожуры или же (если картофель молодой) просто помыть щеткой. Положите картофель в кастрюлю, залейте холодной водой, чтобы она только покрыла картофель, и поставьте на средний огонь. После закипания варите до мягкости, примерно 12 мин., откиньте на сито.

Шаг 2



Пока картофель варится, положите бекон на сковороду с антипригарным покрытием и поставьте на средний огонь, чтобы вытапливался жир. Колбаски нарежьте кружочками.

Шаг 3



Лук очистите и нарежьте средними перьями. Петрушку измельчите, особенно мелко нарежьте стебли. Тонкими кружочками нарежьте корнишоны.

Шаг 4



Когда бекон станет хрустящим и поджаренным, выньте его и положите на бумажные полотенца. А в сковороду, где он жарился, положите лук и колбаски. Прибавьте огонь и обжаривайте 3–4 мин., помешивая.

Шаг 5



Влейте в сковороду уксус, добавьте сахар и стебли петрушки, тушите, помешивая, пока почти весь уксус не испарится. Добавьте в сковороду картофель, перемешайте и снимите с огня.

Шаг 6



Когда картофель немного остынет (примерно через 10 мин.), добавьте листочки петрушки, корнишоны, соль и перец. Тщательно перемешайте и подавайте теплым или полностью остывшим, посыпав раскрошенным в пальцах беконом.