**Немецкий картофельный салат**

**Ингредиенты на 4 порции**

Картофель среднего размера – 4 шт.

Соленые или маринованные огурцы – 2 шт.

Колбаса салями или копченый бекон – 8 кусочков

Красный репчатый лук – 1 шт.

Свежая зелень (укроп, базилик, петрушка) – по вкусу

Зеленый лук – 4 пера

**Для заправки**

Мясной или овощной бульон – 10 мл

Белый винный уксус – 1 ст. л.

Горчица в зёрнах – 1 ч. л.

Оливковое или нерафинированное масло – 4 ст. л.

Молотый черный перец – по вкусу

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для немецкого салата. Картофель (при возможности лучше взять молодой) моем при помощи щётки и ставим вариться «в мундире» (не счищая кожуры) на 20 мин.

**Шаг 2**

Заправка для немецкого салата из картофеля готовится просто. Для этого смешиваем в миске бульон (мясной или овощной), винный уксус, оливковое или другое нерафинированное масло, горчицу. Солим и перчим по вкусу.

**Шаг 3**

Солёные или маринованные огурцы нарезаем тонкими кружками.

**Шаг 4**

Зелёный лук моем, обсушиваем и нарезаем небольшими колечками.

**Шаг 5**

С копченой колбасы типа «салями» снимаем оболочку и нарезаем узкой тонкой соломкой. Вместо колбасы можно взять копченый бекон. Обычной бекон можно просто обжарить до золотистого цвета для картофельного салата на сковороде.

**Шаг 6**

Красный репчатый лук очищаем и нарезаем тонкими полукольцами смоченный в холодной воде ножом, чтобы глаза не слезились.

**Шаг 7**

Всю зелень тщательно промываем под холодной проточной водой и обсушиваем бумажными полотенцами. Мелко нарезаем, удаляя грубые стебли.

**Шаг 8**

Сварившийся картофель охлаждаем, очищаем от кожуры и нарезаем крупными ломтиками или кружочками.

**Шаг 9**

Все подготовленные ингредиенты перекладываем в миску подходящего размера и поливаем приготовленной заправкой. Перемешиваем.

**Шаг 10**

Отправляем в холодильник настояться, через пару часов немецкий картофельный салат будет готов.

Приятного аппетита!

P.S.

Для насыщенности вкуса и цветовой гаммы можно добавить в салат отварные яйца из расчёта 1 шт. на порцию.