

# Картофельный салат

Визуальный рецепт от DAREBEE

© [darebee.net](https://darebee.net)

4 шт картофеля  
4 маринованных огурца

ВАРИАНТЫ: добавьте сухой или сежий укроп.

2 ПОРЦИИ

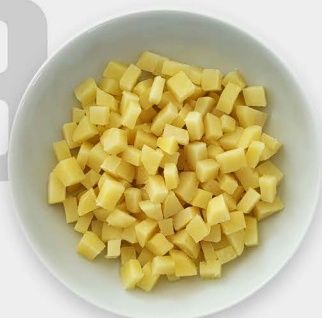
1



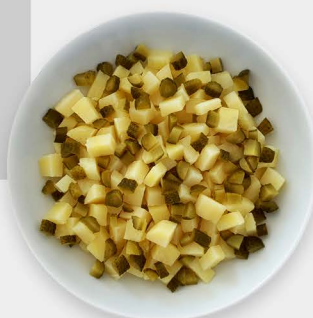
2



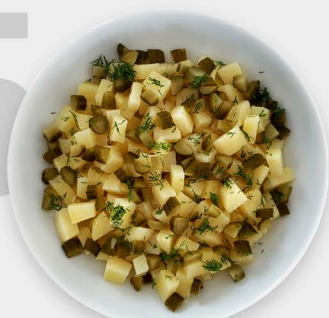
3



4



5



## ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите и нарежьте картофель. Поместите в кастрюлю и залейте большим количеством воды. Доведите воду до кипения, затем убавьте огонь до слабого. Накройте крышкой и установите таймер на 30 минут. Картофель готов, когда он станет мягким.

2. Слейте воду с картофеля, остудите и уберите в холодильник.

3. Охлажденный картофель нарежьте кубиками, переложите на тарелку и приправьте по вкусу.

4. Добавьте нарезанные кубиками маринованные огурцы.

5. Возьмите пару столовых ложек рассола из банки с огурцами и полейте им картофель. Сверху посыпьте укропом.