



Vítězný bramborový salát Labenka týmu

Chod	Saláty
Příležitost	Vánoce
Náročnost	Střední
Doba přípravy	120 min.
Počet osob	10 osoby
Autor	Labenka tým



Tento recept zvítězil na Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Vitana Majonéza Cup 2017. V kategorii juniorů vyhrál tým Labenka.

“Vsadili jsme na tradiční recepturu vylepšenou opečenou slaninou. Brambory jsme vařili ve vývaru z cibule, zeleniny a divokého koření. Teprve poté jsme brambory oloupali ze slupky a dali do okurkového láku,” prozradil kapitán týmu Tomáš Rybín.

“Trik je v tom, že po uvaření brambory šokujete chladným okurkovým lákem a do salátu přidáte trochu nastrouhaných brambor zakapaných citronem, to salátu přidá příjemnou kyselost,” dodal kapitán Rybín reprezentující Střední odborné učiliště společného stravování Poděbrady.

CO BUDEME POTŘEBOVAT

brambor typu A	1500 g
mrkev	200 g
celer	100 g
petržel	100 g
Vitana Pochtivá majonéza	200 g
anglická slanina	50 g
vejce	4
zakysaná smetana 18%	100 ml
kyselé okurky	200 g
jarní cibulky	50 g
dijonská hořčice	50 g
medová hořčice	100 g
jablka (Golden)	2 ks
sůl, pepř, cukr (dle chuti)	
šťáva z citronu (dle chuti)	
okurkový nálev (dle chuti)	


PŘÍPRAVA RECEPTU

Brambory uvaříme ve vývaru spolu s divokým kořením. Horké oloupeme a vhodíme do láku od okurek smíchaného s vývarem. Mrkev, celer a petržel opět uvaříme ve vývaru, po uvaření necháme ve vývaru vychladnout. Slanina osmažíme na pánvi a do salátu ji přidáme i s olejem, na kterém byla restovaná. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Kyselé okurky a jamí cibulku nakrájíme nadrobno. Přidáme zakysanou smetanu, dijonskou hořčici a medovou hořčici. Jablka nastrouháme nahrubo a zakápneme citrónem. Dochuceno solí, pepřem a lákem z okurek. Brambory spolu s vejci jsme přidávaly až poslední kvůli zachování tvaru kostiček.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk



žijte s chutí