

Pánkův mistrovský bramborový salát 2017

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



Tento recept zvítězil na Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Vitana Majonéza Cup 2017. Vítězem se kategorie seniorů se stal farmář Martin Pánek z Jeseníku, který se svou manželkou a kamarádkou připravil precizní klasiku pod názvem Pánkův mistrovský bramborový salát. Porota pod vedením Markéty Hrubéšové neměla jednoduché rozhodování, nicméně dosavadní pětinasobný vítěz je opět přesvědčil o své dokonalosti.

“Letos jsme použili na salát pouze jeden druh brambor, a to odrůdu Salome z farmy Agroprodukt Supíkovice. Ty jsme vařili cca dvě a půl hodiny v solném roztoku tzv. Tenerifešským způsobem, to znamená ve čtyřech litrech vody a jednom kilogramu soli,” prozradil Martin Pánek vychytávky, které mu pomohly k titulu mistra ČR.

CO BUDEME POTŘEBOVAT

Vitana Pochtivá majonéza	4 lžíce
brambory typu A	2 kg
mrkev	4 ks
žlutá cibule	1 ks
červená cibule	1 ks
bílá cibule	1 ks
šalotka	3 ks
lahůdkové cibulky	2 ks
sterilované okurky	5 ks
slepičí vejce	4
křepelčí vejce	8
červená kapie	1 ks
stonky řapíkatého celeru	3
jablka různých odrůd	2
zelený hrášek	5 lžic
Vitana Pochtivá Tatarská omáčka	4 lžíce
plnotučná hořčice	2 lžíce
sůl (dle chuti)	
pepř (dle chuti)	
med (dle chuti)	


PŘÍPRAVA RECEPTU

Brambory uvaříme den předem v solném roztoku (voda a sůl – 4:1). Je nutné, aby byly brambory bez známek poškození, nepopraskané. Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Mrkev vaříme zvlášť v osolené vodě. Mrkev, všechny cibule a okurky nakrájíme na menší kostičky. Mražený zelený hrášek přidáme hned zpočátku, aby rozmrzl. Červenou kapii týden předem spaříme vařící vodou, stáhneme slupku a ve větších kusech vložíme do okurkového láku „natáhnout“ chuť. Křupavou ochucenou kapii pokrájíme na menší kostičky. Řapíkatý celer důkladně očistíme od tuhých vláken a nakrájíme na velmi jemné kousky. Dvě různé odrůdy jablek oloupeme, odstraníme jádřince a pokrájíme na kostičky těsně před mícháním, aby nezhnědla. Slepíčí a křepelčí vejce uvaříme, necháme vychladnout, oloupeme a překrojíme strunovým kráječem dvakrát do kříže, křepelčí rozkrájíme na čtvrtinky a použijeme na dozdobení porcí. Osolíme, opepříme, přidáme majonézu, tatarskou omáčku, hořčici, pár kapek medu a šetrně, ale důkladně, promícháme.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk



žijte s chutí