

Vítězný Mratínský bramborový salát klasik 2018

Chod	Saláty
Příležitost	Vánoce
Náročnost	Střední
Doba přípravy	
Počet osob	10 osoby
Autor	Tým Majolenky



Tento recept zvítězil na Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Vitana Majonéza Cup 2018, které se každoročně koná ve středočeském Mratíně. Přípravu tradičního vánočního pokrmu a jeho výsledek hodnotila šestičlenná porota pod vedením spisovatele Michala Viewegha. V hodnocených kritériích, kde se kromě chuti hodnotil také vzhled, vůně, originalita a celkový dojem. Nakonec v hlavní kategorii zvítězil tým Majolenky z Mratína.

CO BUDEME POTŘEBOVAT

Vitana Poctivá majonéza	430 g
Brambory	1500 g
Větší mrkev	2
Petržel	1,5
Vajíčka	7
Rozmrazený čerstvý hrášek	150 g
Větší cibule	3/4
Větších kusů nakládaných okurek	6
Jablko	1
Salám junior	150 g
Plnotučná hořčice	2 lžice
Šťáva z půlky citronu	
Nálev z okurek	4 lžice
Sůl	
Pepř	

PŘÍPRAVA RECEPTU

Toto je vítězný recept týmu Majolenky z Vitana Majonéza Cupu 2018. Brambory, zeleninu a vajíčka uvaříme den předem. Do mísy na malinké kostičky nakrájíme zeleninu a salám, poté přidáme vajíčka, brambory a nastrouhané jablko se slupkou. Přidáme okurkový nálev, citron, hořčici a majonézu. Nakonec sůl a pepř.