

Vítězný Sametový bramborový salát 2019

Chod	Saláty
Příležitost	Vánoce
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	
Počet osob	10 osoby
Autor	Tým Tři Grácie



Tento recept zvítězil na Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Vitana Majonéza Cup 2019, které se každoročně koná ve středočeském Mratíně. Mistrové odborného výcviku na SOU gastronomie a podnikání z týmu Tři grácie letos pojaly servírování bramborového salátu v duchu oslavy výročí třiceti let od Sametové revoluce. Aranžmá naservírovaného stolu či originální dekorace spolu s vynikající chutí tak porota ocenila první přičkou.

CO BUDEME POTŘEBOVAT

brambory Alianz	1,5 kg
anglická slanina	200 g
sterilovaný hrášek (bez nálevu)	200 g
velká cibule	1
sklenice nakládaných okurek	0,75 l
vařená vejce	3
mrkev	3
jablko	1
celer	200 g
petržel	1
smetana na šlehání	100 ml
Vitana Worcestrová omáčka	1 lžíce
plnotučná hořčice	2 lžíce
Vitana Poctivá majonéza	425 ml
cukr	lžička
sůl	lžička
pepř	lžička

PŘÍPRAVA RECEPTU

Brambory a vejce protlačíme přes kolečko, ostatní zeleninu a jablko nakrájíme na kostičky. Slaninu nakrájíme na úzké proužky, cibuli nadrobno, okurky na malé kostičky. Vše promícháme s majonézou, přidáme hořčici, worcester, cukr, sůl a pepř.

Na ozdobu tým použil labutě, vykrájené z jablek.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí