



Vítězný Lesní bramborový salát 2019

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



Tento recept zvítězil v kategorii juniorů na Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Vitana Majonéza Cup 2019, které se každoročně koná ve středočeském Mratíně. Juniorskou kategorii ovládl tým Diplomati, které svůj Lesní bramborový salát servírovaly velmi originálně na dřevě a nebály se použít ingredience jako je smrkový džem, kaštiny či křepelčí vajíčka. Při vychutnávání se přeneseme na lesní paseku bez odpadků. „Položením salátu na dřevo jsme chtěly zdůraznit, že ekologie je důležitá.“ říká Anna Haisová z týmu Diplomati.

CO BUDEME POTŘEBOVAT

brambory	1 kg
šalotka	80 g
sterilovaný hrášek (bez nálevu)	80 g
středně velké mrkve	4
kyselé okurky	5 ks
Vitana poctivá majonéza	300 g
hořčice	1 lžičce
smrkový džem (z mladých výhonků)	100 g
jedlé kaštiny	150 g
citronová šťáva	
Ozdoba ↓	
slanina	
smrkový džem	
křepelčí vajíčko	

PŘÍPRAVA RECEPTU

Uvaříme brambory a také v octové vodě pomalu uvaříme mrkev. Troubu rozpálíme na 200°C a pečeme kaštiny po dobu 10 až 15 minut. Nakrájíme kyselé okurky, mrkev, kaštiny a brambory. Vše smícháme, přidáme hrách a spařenou šalotku. Majonézu smícháme se smrkovým džemem, citronovou šťávou a hořčicí. Přidáme sůl a pepř a smícháme s majonézou. Nakonec smícháme vše dohromady. Udíme a podáváme na dřevu.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí