Vítězný bramborový salát Labenka týmu

Recepty

Saláty

Vánoce

120 min

10



2.9

2528

Budete potřebovat

brambor typu A	1500 g
mrkev	200 g
celer	100 g
petržel	100 g
Vitana Poctivá 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 jarní 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.



Poctivá Majonéza 425 ml