Pánkův mistrovský bramborový salát 2017

Recepty

Saláty

Vánoce

120 min

10



3.1

2689

Budete potřebovat

Vitana Poctivá 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 Poctivá 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.

Slepičí 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.

Poctivá Tatarská omáčka 425 ml

Poctivá Majonéza 425 ml