

# Ruský bramborový salát Olivier

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

1/2 kg	brambory
1 konzerva	sterilovaný hrášek s karotkou
1 ks	menší cibule
100 g	naložený kyselý sled'
3 ks	natvrdo vařené vejce
2 ks	sterilovaná sladkokyselá okurka
100 g	majonéza
1 lžice	plnotučná hořčice
	sůl
	pepř mletý



## Postup přípravy

Brambory omyjeme, uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Poté je oloupeme a pokrájíme na drobné kostičky. Přidáme okapaný hrášek s karotkou, nadrobno pokrájenou cibuli a sledě, nastrohaná uvařená vejce s nastrohanými sladkokyselými okurkami. Jemně vmícháme majonézu s hořčicí a dochutíme solí a mletým pepřem. Salát necháme v chladu do druhého dne rozležet.

**Poznámka:** Kořeny „českého“ bramborového salátu sahají až do carského Ruska a poloviny 19. století. V té době byla v Moskvě oblíbená luxusní restaurace Hermitage s belgickým šéfkuchařem Lucienem Olivierem. Na jeho proslavený bramborový salát (do něhož přidával např. křepelky, uzený jazyk nebo kaviár) se sjížděli bohatí Rusové zdaleka. Když Olivier zemřel, jeho rodina opustila Rusko a vzala s sebou i slavný recept. Salát se tak dostal do španělské, francouzské, ale i italské či české kuchyně – s tím rozdílem, že z původního receptu zmizely drahé ingredience.