Děláme bramborový salát

Brambory jsou základ úspěchu

Přinejmenším na jedné surovině se shodneme, a totiž na bramborách. Ty představují skutečný grund, protože na nich stojí i padá celý úspěch této oblíbené lahůdky.

Vynikající jsou žluté nebo červené „rohlíčky“, varný typ A. Díky lojovité dužině zůstanou pevné i po uvaření, **větší hlízy způsobí, že se brambory po nakrájení nerozpadnou**.

Vaření brambor nenechávejte na poslední chvíli, s klidným svědomím je připravte den předem. Oloupejte je ale hned, jakmile je udržíte v rukách. Slupka se oddělí snadněji než po úplném vychladnutí.

Majonéza, nebo jogurt? A co dál?

Dresink, či chcete-li studená omáčka, záleží nejen na chuťových preferencích. Velkou roli hraje i fakt, zda přimhouříte oko nad kalorickou bombou, nebo se držíte zdravého životního stylu. **Klasiku představuje majonéza, odlehčenou variantu zakysaná smetana nebo bílý jogurt.** Potřebnou **kyselost zajistíte díky kyselým okurkám a jejich štiplavému láku, vinnému octu, citronové šťávě, dijonské hořčici, a dokonce i díky kaparům či sardinkám**.

Někdo si bramborový salát **nedokáže představit bez křupavé cibule, jiný zase požaduje přidání uzeniny v čele se šunkovým nebo gothajským salámem**. Některé recepty počítají při dochucování s cukrem, jiné se **neobejdou bez čerstvých bylinek, jako je pažitka, petrželka nebo kopr**. Světové trendy

dokonce požadují suroviny, jako jsou **sušená rajčata, olivy nebo zelené fazolky**. Tyto saláty obvykle neobsahují majonézu ani žádné mléčné produkty. K dochucení si **vystačí s čerstvými bylinkami, olivovým olejem a citronovou šťávou**.

Základní recept na bramborový salát

1 kg větších brambor (pokud možno salátová odrůda), 1 malý nebo půl velkého celeru, 2 mrkve, 2 petržele, 1 menší cibule, 3 vejce, 1 konzerva sterilovaného hrášku, 3-4 sterilované sladkokyselé okurky, sklenice majonézy, hořčice, sůl, pepř (někdo přidává i nakrájenou šunku, libové uzené maso nebo měkký salám)

Brambory omyjeme, uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Vejce uvaříme na tvrdo, cibuli spaříme vařící vodou (aby v salátu nekvasila) a v osolené vodě uvaříme kořenovou zeleninu. Brambory oloupeme a spolu s kořenovou zeleninou protlačujeme přes drátěnou mřížku. Pokud ji nemáme, krájíme na drobné kostičky nožem. Přidáme okapaný hrášek, trochu hořčice, na kostičky nakrájené sterilované okurky, nadrobno nakrájenou cibuli, majonézu. Salát by neměl být ani příliš hustý, ani řídký. Podle chuti osolíme, mírně opepříme a dobře promícháme. Necháme v chladu do druhého dne rozležet.

Vídeňský bramborový salát se zakysanou smetanou

650 g brambor, 2-3 cibule, 5 středních sterilovaných okurek, větší kelímek kysané smetany, ocet, cukr, sůl, mletý pepř, pažitka, olivový olej

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak je nakrájíme na tenčí plátky, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, na plátky nakrájené okurky. Kysanou smetanu smícháme podle chuti s octem, cukrem, pepřem a solí. Vmícháme spolu se lžičkou olivového oleje do salátu. Nakonec jemně vmícháme nakrájenou pažitku.

Bramborový salát se slaninou a pórkem

1 kg brambor, 1/2 kg pórku, 250 g anglické slaniny, 5 lžic octa, sůl, bílý pepř, pažitka, petrželová nať

Ve slupce uvařené brambory nakrájíme na kolečka, pokapeme octem, osolíme, opepříme. Slaninu nakrájíme na malé kostky a na pánvi orestujeme. Vyjmeme slaninu a dáme ji k bramborám. Ve výpeku krátce orestujeme na jemná kolečka nakrájený pórek. Přidáme do salátu, promícháme a přisypeme nasekanou pažitku a petržel. Pokud slanina pustí málo tuku, přidáme 2-3 lžíce oleje. Necháme proležet.

Bramborový salát s jablky

1 kg brambor, 2-3 větší jablka, ½ kg vařeného celeru, dresing z 5 lžic majonézy a 5 lžic bílého jogurtu, do kterého přidáme podle chuti hořčici, pepř, sůl, případně trochu kečupu

Brambory vařené ve slupce necháme vystydnout, oloupeme, nakrájíme na kostičky, stejně tak i celer. Doplníme plátky jablek. Lehce vmícháme dresing. Je vynikající k rybě.

Marocký bramborový salát

Na salát: *600 g červené řepy, 400 g malých brambor, 2 lahůdkové cibulky, 3 rajčata, 2 stroužky česneku, 1 lžíce nadrobno nasekané petrželky (může být i korinadr), 100 g černých oliv*

Na zálivku: *5 lžic bílého vinného octa, sůl, pepř, špetka kajenského pepře, 6 lžic panenského olivového oleje*

Červenou řepu omyjeme, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přivedeme k varu a na mírném ohni cca 1 hodinu vaříme. Čtyři lžíce vývaru odebereme a dáme stranou. Pak řepu scedíme, rychle přelijeme studenou vodou a necháme zchladnout. Mezitím brambory uvaříme doměkka, scedíme a necháme vychladnout. Červenou řepu a brambory oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na půlcentimetrové plátky. Každou surovinu vložíme do jedné mísy. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka. Rajčata spaříme horkou vodou, stáhneme z nich slupku, rozpůlíme, odstraníme semínka a nakrájíme na kostky. Česnek oloupeme a nadrobno nasekáme. Cibulku, rajčata, česnek, petrželku, koriandr, polovinu zálivky a 4 lžíce vývaru z řepy přidáme k červené řepě a promícháme. Zbylou zálivkou pokapeme brambory a opatrně promícháme. Saláty přikryjeme a dáme na půl hodiny vychladit. Pak je dochutíme solí a pepřem, případně přidáme ocet. Doprostřed servírovací mísy naaranžujeme salát z červené řepy, okolo upravíme bramborový salát.

Naše další bramborové saláty:

Recept na **bramborový salát se zakysanou smetanou** máme ZDE

Recept na **teplý bramborový salát** se nachází ZDE

Recept na**ruský bramborový salát Olivier** je ZDE

Recept na **bramborový salát s ředkvičkami** naleznete ZDE

Recept na **rychlý bramborový salát** se ukrývá ZDE