

Bramborový salát

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 1?kg očištěných brambor 2 jarní cibulky

najemno nakrájené sůl a pepř 250?ml majonézy 2 lžíce natě jarní cibulky

nasekané natě jarní cibulky nebo nasekanou pažitku na ozdobu

Na zálivku vinaigrette:

6 lžic olivového oleje 2 lžíce bílého vinného octa 1 lžící citronové šťávy 1 lžící dijonské hořčice sůl a pepř

Postup

1. Jděte na brambory

Dají se vařit dvěma způsoby. První je běžný – brambory dejte do hrnce, zalijte vodou, vařte doměkka (10 až 15 minut), pak je procedte a nakrájejte na stejně velké kousky. Anebo brambory nakladte na pařák a vařte v páře kolem 20 minut – dokud nejsou měkké. Tenhle postup sice trvá déle, ale brambory lépe udrží tvar a konzistenci.

2. Přidejte cibulku

Vložte brambory do velké salátové mísy a přidejte najemno nakrájenou jarní cibulku.

3. Na řadě je zálivka

Do uzavíratelné skleničky dejte olej, ocet, citronovou šťávu, hořčici, sůl a pepř. Všechno pečlivě protřepejte. Dokud jsou brambory ještě teplé, polijte je zálivkou a důkladně je promíchejte.

4. Majonéza korunuje dílo

Přidejte majonézu i natě jarní cibulky a mírně promíchejte. Osolte a opepřete podle chuti a chladte asi půl hodiny. Poté salát ozdobte natí jarní cibulky nebo pažitkou a hned podávejte.

Majonéza

Čím lepší majonéza, tím lepší salát. Udělat domácí není přitom žádný velký kumšt. Používejte ovšem vejce, o kterých jste si jisti, že jsou naprosto čerstvá.

| V misce jemně našlehejte 4 žloutky. Mírně osolte. Za stálého míchání přilévejte pomaličku 350?ml olivového oleje. Pokud používáte mixér, přilévejte olej tenkým proudem, šleháte-li metlou, dávkujte ho jen po malých kapkách – zvláště ze začátku, jinak se majonéza nesmísí. V obou případech ho přidávejte tak dlouho, dokud nevznikne hustá směs. Potom za stálého mixování pomalu přimíchejte šťávu z jednoho citronu. Nakonec podle chuti osolte a opepřete.

| Pokud se vám náhodou majonéza srazí, přidejte lžici horké vody a dobře šlehejte, nebo začněte znovu s čerstvými žloutky a olejem a pomalu přidávejte sraženou majonézu, dokud směs nezhoustne.

Poznámka

Lehký a elegantní