Recept na mistrovský slanečkový salát

https://varimesmarcelou.cz/salaty/recept-na-mistrovsky-slaneckovy-salat.html

Až budete s přáteli sledovat Ligu mistrů UEFA či jiná vrcholová sportovní klání, připravte pro všechny slanečkový salát. S čerstvým chlebem s křupavou kůrkou a dobrým vychlazeným pivem chutná mistrovsky. Stejně vhod přijde jako doplněk při grilování s přáteli.

Příprava salátu je jednoduchá a časově nenáročná. Cestou ze zaměstnání v rybárně kupte slanečkové filety a všechny ostatní suroviny určitě máte doma.

Salát je lepší připravit den předem, aby se pěkně proležel a chutě se propojily.

Na přípravu slanečkového salátu budeme potřebovat

- 300 g slanečkových filetů, spíše filátek (nebo 200 g slanečkových filetů a 100 g sledů naložených nakyselo)
- 1-2 větší cibule
- 4 – 5 ks sušených rajčat naložených v oleji
- 4 kuličky nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 1 větší bobkový list
- 1 čajová lžička olivového oleje s feferonkou (lze nahradit syrovou chillli papričkou – každý podle své chuti)
- 5 polévkových lžic kvalitního olivového oleje
- uzavíratelnou sklenici (např. velkou zavařovačku)

Postup přípravy slanečkového salátu

Filety ze slanečků opereme ve studené vodě a osušíme papírovou utěrkou. Nakrájíme je na velikost sousta. Použijete-li kombinaci slanečků se sledi, sledě neoplachujeme.

Sousta slanečkových filetů
Zdroj: Marcela Hackerová

Sušená rajčata překrájíme na menší kousky a cibuli na půlkolečka.

Vše dáme do skleněné mísy, přidáme kuličky nového koření a celého pepře. Bobkový list přelomíme a polovinu.

Vše pokapeme olivovým olejem s feferonkou, případně přidáme na drobno sekanou chilli papričku.

Slanečci, cibule, sušená rajčata a koření
Zdroj: Marcela Hackerová

Vše důkladně promícháme a směsí naplníme připravenou sklenici.

Obsah sklenice lžící stlačíme a vše zalijeme olivovým olejem. Následně sklenici uzavřeme a dáme do chladničky.

Salát vždy po hodině několikrát promícháme (cca 3x).

Salát před uležením
Zdroj: Marcela Hackerová

Před podáváním jej promícháme ještě jednou.

Pokud salát nesníte najednou, v chladničce vám v uzavřené sklenici vydrží nejen 14 dní, ale klidně i celý měsíc. Mám to již vyzkoušené. Kvalita se nezmění, naopak. Tak dlouho Vám ale v chladničce nevydrží, to Vám garantuji. Chutnají božsky.