Letní bramborový salát

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/letni-bramborovy-salat.html

Brambory mám ve všech úpravách velmi ráda. Byla to také potravina, kterou jsem jedla od dětství s velkou chutí. Letní bramborový salát je rychlý a velmi chutný. Když vám doma zbude upečené nebo uvařené maso, než se uvaří brambory, je salát připravený.

Na přípravu letního bramborového salátu budeme potřebovat

- 1 kg oškrábaných brambor
- 1 velká oloupaná mrkev, překrojená na 3 kusy
- 2 kuřecí stehenní řízky nakrájené na menší kousky (pokud nám nezbylo doma maso)
- 6 polévkových lžic olivového oleje
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 1 čajová lžička soli
- ½ čajové lžičky mletého černého pepře
- 4 ks keříkových rajčat
- 1 jarní cibulka
- 4 sušená rajčata naložená v oleji
- Hrst nasekané plocholisté petrželky
- Sůl do vody na brambory a na kuřecí kousky

Postup přípravy letního bramborového salátu

Dáme vařit brambory společně s mrkví. Nemáme-li doma zbytek vařeného nebo pečeného masa, nakrájíme si dva stehenní kuřecí řízky na menší kousky. Osolíme je a na 2 lžících olivového oleje je na pánvi krátce osmažíme. Trvá to asi 10 minut.

Nakrájíme si čerstvá i sušená rajčata, cibulku i petrželku na menší kousky.



Nakrájená zelenina a vinegret
Zdroj: Marcela Hackerová

Brambory s mrkví se nám uvařily. Scedíme je a necháme téměř vychladnout. Brambory nakrájíme na libovolné kousky a mrkev na jemná půlkolečka.

Připravíme si větší mísu a všechny suroviny: brambory, mrkev, maso i zeleninu v ní promícháme. Hezky ode dna. Dobře to jde dvěma lžícemi.

Nyní si připravíme dresink, podle receptu v kuchařské abecedě pod písmenem D. Smícháme 4 lžíce olivového oleje s jednou lžící citronové šťávy, trochou soli a mletého černého pepře. Dresink promícháme s připraveným salátem a můžeme podávat.

Když vám salát zbude, můžete ho podávat i druhý den. Vždy ho lehce ohřeju, aby byl vlažný. Jako přílohu můžete zejména pro větší strávníky podávat velice chutný domácí chléb s cuketou, který si snadno a hlavně bez obav připravíte.