

Sváteční, nejen vánoční, bramborový salát

<https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/svatecni-nejen-vanocni-bramborovy-salat.html>

Bramborový salát je rozhodně dvojčce smažených řízků a pečeného masa. Bramborový salát nesmí nikdy chybět na našich rodinných oslavách. Vánoční bramborový salát je tradice, přes kterou ani vlak nejede. Bramborový salát nám všem velmi chutná.

Na velikonoce bramborový salát podáváme s pečeným kůzlem nebo králíkem. O posvícení s usmaženým řízkem.

Při letních rodinných setkáních či oslavách jej servírujeme i s teplými domácími vyuzenými žebírky či domácím uzeným masem podle naší [receptury na „Žďárské uzené maso“](#).

Stejným způsobem bramborový salát připravovala babička i moje maminka. Je to lahůdka, které se nikdy nepřejím a která také nikdy nezbude.

Každá rodina má svůj recept na bramborový salát.

Někde se přidává hrášek nebo fazole či obojí.

V některých rodinách by do bramborového salátu za žádnou cenu nepřidávali salám ani cibuli. Někde se přidává [cibule](#) mnohem více, jinde by nikdy nepoužili tatarskou omáčku, ale jen pár lžic oleje.

V mém rodném Žďaru každý rok pořádají na velikonoce a na vánoce soutěž, kdo udělá nejlepší bramborový salát a na velikonoce ještě nádivku.

Na přípravu bramborového salátu budeme potřebovat

- 1,5 kg uvařených [brambor](#) ve slupce + sůl do vody
- 3 středně velké mrkve
- 1 kořen [petržele](#)
- ½ celerové bulvy
- 1 polévková lžíce octa
- 2 kyselé, spíše větší, okurky
- 100 g italského salámu Mortadela
- 1 malá [cibulka](#) (pokud cibulku neradi, klidně ji vypustíte)
- 2 větší vajíčka uvařená na tvrdo
- 1 malá sklenička naložené zeleniny do bramborového salátu (např. Hamé nebo Znojmia - 330 g)
- Mřížku na brambory
- Mísu na salát

Na dresink do salátu potřebujeme

- 1 sklenička tatarské omáčky (250 ml)
- 1 kelímek kysané smetany (200 g)
- 1 vrchovatá polévková lžíce obyčejné plnotučné hořčice
- Sůl
- Pepř
- 3-4 polévkové lžíce láku z okurek

- Misku na míchání dresinku
- Metla na prošlehání

Postup přípravy bramborového salátu

[Brambory](#), nejlépe typu A, důkladně umyjeme, vložíme je do hrnce s osolenou vodou a necháme je uvařit. Scezené a uvařené [brambory](#) necháme vychladnout.

Celer, mrkev i [petržel](#) oškrábeme. Připravenou zeleninu vložíme do kastrůlku, zalijeme vodou, osolíme a necháme vařit. Měkkost zkusíme vpichem vidličky. Před dovařením přilijeme lžici octa ([viz proces „beta eliminace“](#)) a necháme ještě 5 minut povařit. Vypneme zdroj tepla.

Než se nám uvaří brambory a zelenina, nakrájíme si kyselé okurky a salám.

Babička i maminka trvaly na tom, že kostičky musí být malé a úhledně vypadající.

Uvařenou kořenovou zeleninu scedíme a rovněž nakrájíme na malé a úhledné kostičky. Naloženou zeleninu vyklopíme na cedník a necháme z ní vykapat nálev. Uvařená vajíčka a cibulku oloupeme.

Uvařené [brambory](#) už částečně vychladly. Všechny brambory oloupeme. Pokud jsou stále horké, napíchněte každou bramboru na vidličku. Nespálíte si tak prsty.

Nyní si připravíme mísu. Brambory protlačíme mřížkou. Vždy 1 - 1,5 cm a pak bramboru otočíme o 45°. Vytvoříme tak kostičky. Kdybychom bramborou neotáčeli, padaly by do mísy hranolky a to nechceme. Stejný postup jako s bramborami, provedeme i s vajíčky.

Nyní si nakrájíme na opravdu jemno [cibulku](#) a přidáme ji k bramborám a vajíčku. Přidáme rovněž Mortadelu, okurky, nakrájenou kořenovou zeleninu, okapanou zeleninu a vše opatrně, ode dna, dvěma lžicemi promícháme.

Jako poslední si připravíme dresink.

Skleničku tatarské omáčky i kelímek kysané smetany vyndejte z ledničky hodinu předem. Obojí otevřete a promíchejte. Do misky vyklopíme obsah skleničky s tatarskou omáčkou i kelímek s kysanou smetanou. Přidáme hořčici a lác z okurek. Metličkou vše důkladně promícháme.

Dresink osolíme dle chuti každé rodiny a několikrát otočíme mlýnkem s černým pepřem. Promícháme a ochutnáme. Hořčici, sůl i pepř lze přidat vždy, opačně je to už horší.

Dresink přelijeme do mísy s bramborami a zeleninou. Vše opatrně, ode dna, promícháme dvěma lžicemi. Salát ochutnáme.

Chutě doladíme tak, jak je máme rádi.

Salát necháme minimálně hodinu odležet, aby se chutě proluly. I při psaní se mi sbíhají sliny. Že byste si také dali porci bramborového salátu !!!