Sváteční, nejen vánoční, bramborový salát

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

Bramborový salát je rozhodně dvojče 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 kůzletem 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 Žďáru 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 vypusťte)
- 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 zkoušíme vpichem vidličky. Před dovařením přilijeme lžíci 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 lžícemi 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 lák 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 lžícemi. Salát ochutnáme.

Chutě doladíme tak, jak je máme rádi.

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