Vídeňský bramborový salát

https://varimesmarcelou.cz/salaty/vidensky-bramborovy-salat.html

Vídeňský bramborový salát, připravený podle tradiční receptury, je chutný a na přípravu rychlý. Je podáván jako příloha nebo jako samostatný pokrm. Až pojedete do Vídně, nezapomeňte ho tam ochutnat a pokud do Vídně nepojedete, připravte si salát podle mého receptu.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 1 kg lojovitých brambor (varný typ A)
- 1- 2 středně velké červené cibule
- Sůl
- Pepř
- 2 dl silného hovězího vývaru (teplého)
- Prostornou mísu

Na zálivku budeme potřebovat

- 2 polévkové lžíce řepkového nebo slunečnicového oleje
- 2 polévkové lžíce jablečného octa
- 7 g krupicového cukru
- 1 kávovou lžičku soli

Postup přípravy vídeňského bramborového salátu

Základem je silný hovězí vývar. Ten si můžeme připravit den předem. Ať vás nikdy nenapadne vývar nahradit bujonem v kostce či masoxem. Byla by to vražda tohoto výborného salátu.

Hovězí vývar zásadně nenahrazujte koupeným bujonem!

Nyní si připravíme zálivku. Do misky nalijeme olej a jablečný ocet. Přisypeme krupicový cukr a sůl. Metličkou vymícháme kompaktní zálivku.

Brambory uvaříme ve slupce. Ještě horké je oloupeme a nakrájíme na kolečka silná cca 5 mm. Úhledně je vyskládáme do salátové mísy. Brambory posolíme a popepříme. Budeme-li mít brambory nové, pak je loupat nemusíme. Starší brambory se vyplatí oloupat.

Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka a vyskládáme je na brambory. Nyní salát rovnoměrně zakápneme připravenou zálivkou. Mísou zatřeseme, aby se zálivka rozlila po povrchu brambor.



Zalití vídeňského bramborového salátu silným hovězím vývarem
Zdroj:Marcela Hackerová

Ještě horké brambory zalijeme teplým silným hovězím vývarem. Většina vývaru se vsákne do teplých brambor. Lehce promícháme a ochutnáme. Dochutit můžeme solí, pepřem či pár kapkami octa. A salát je hotov.

Snadná příprava salátu a skvělá chuť!

Vídeňský bramborový salát se podává teplý jako příloha, k čemu jinému, než k vídeňskému řízku, či vařenému hovězímu masu z květové špičky (část hovězí kýty).

Salát můžeme podávat i jako samostatný pokrm, lehké letní jídlo. Pak do salátu můžeme přidat plátky uvařených vajec na tvrdo a ozdobit ještě nasekaným koprem.