Bramborový salát s fazolovými lusky a petrželovým pestem

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborovy-salat-s-fazolovymi-lusky-a-petrzelovym-pestem.html

Bramborový salát s fazolovými lusky a petrželovým pestem je ideální letní jídlo, je za pár minut hotové, skvěle chutná a dá se použít i jako příloha k masu.

Na přípravu 4 – 5 porcí bramborového salátu budeme potřebovat

- 400 g čerstvých fazolových lusků
- 800 g syrových brambor
- 2 čajové lžičky soli
- 4 uvařená a oloupaná vajíčka

Na pesto si připravíme

- 20 ks vyloupaných slaných pistácií
- 10 větviček petržele
- 6 polévkových lžic olivového oleje
- 1 polévková lžíce čerstvě vymačkané citronové šťávy
- Sůl a mletý černý pepř na dochucení
- (Kdo chce, může přidat 1 stroužek česneku. Já jsem česnek nepřidávala)

Postup přípravy bramborového salátu s fazolovými lusky

Fazolové lusky opereme, oba konce odkrojíme a nakrájíme je na velikost sousta, cca 2 cm. Vložíme je do vody, osolené 1 čajovou lžičkou soli.

Brambory oloupeme a nakrájíme je na kostky, přibližně o hraně 1,5 cm. Zalijeme je vodou, přidáme 1 čajovou lžičku soli.



Příprava fazolek před vařením
Zdroj:Marcela Hackerová

Oba hrnce, s bramborami a s fazolkami, postavíme na zdroj tepla a obsah vaříme od bodu varu přibližně 10 – 12 minut. Brambory nesmí být rozvařené.

Fazolové lusky i brambory jsou uvařené ve stejnou dobu.

Brambory scedíme a necháme je vychladnout. Fazolové lusky vložíme do studené vody a necháme je zchladit. Studené lusky necháme okapat na sítu.

Do nádoby od ponorného mixeru nebo do sekáčku vložíme pistácie, natrhané stonky petržele, 1 kávovou lžičku soli, olivový olej a citronovou šťávu.

Kdo chce, může přidat ještě jeden stroužek česneku. Já jsem nepřidávala, protože se syrovým česnekem nejsem kamarád. Ale do klasického pesta se česnek přidává.



Detail petrželového pesta
Zdroj:Marcela Hackerová

Z uvedených surovin necháme v sekáčku nebo za pomoci ručního ponorného mixéru vyrobit pesto. Ještě ochutnáme, zda jsou chutě v pořádku, přidáme čerstvě namletý pepř, promícháme a máme hotovo.

Bramborový salát s fazolovými lusky a petrželovým pestem je ideální letní jídlo.

Do mísy vložíme kostičky brambor, nakrájené fazolové lusky a vše zalijeme připraveným pestem. Salát promícháme, případně můžeme dosolit.

Salátem plníme talířky, na každý přidáme nakrájené vajíčko. Můžeme buď na čtvrtky nebo na plátky a ještě pár kapkami pesta vajíčka ozdobíme.

Je to mimořádně chutný a jedlý salát. Ve velkých vedrech salát podávám samostatně, ale když jsou někdy námitky, podávám ho k pečenému masu.