Slanečkový salát s bramborami

https://varimesmarcelou.cz/salaty/slaneckovy-salat-s-bramborami.html

Kdo nikdy neochutnal slanečkový salát s bramborami, přišel o mnoho. Býval to pokrm chudých lidí. Dnes už to neplatí, protože slanečci jsou poměrně dražší rybky. Ale ani to nevadí, jde nám přece o chuť a příjemný pocit z jídla. Poprvé jsem salát ochutnala z jídelní tabule mé přítelkyně Jitky. Byl výborný.

Když já připravuji salát se slanečky doma, tak vím, že salát z množství níže uvedených surovin bude tak tak stačit pro mě a mého manžela. Je to past, do které nás uvězní chuť tohoto salátu. Od stolu neodcházíme, dokud není mísa prázdná.

Na přípravu 2-4 porcí slanečkového salátu s bramborami si připravíme

- 600 – 700 g čerstvě uvařených brambor ve slupce, oloupaných a nakrájených na kostičky
- 300 g slanečkových filetů, nakrájených na kostičky o hraně 1 cm
- 150 g kyselých naložených okurek (5 menších) nakrájených na tenká půlkolečka
- 1 středně velká cibule (cca 50 g) nakrájené na menší kostičky

Na zálivku si připravíme

- 50 ml olivového oleje
- 10 ml citronové šťávy
- 1 čajovou lžičku obyčejné hořčice
- 1 čajovou lžičku francozské hořčice
- 1 čajovou lžičku (rovnou) soli
- 1 kávovou lžičku (rovnou) mletého černého pepře
- ponorný mixer s nádobou

Postup přípravy slanečkového salátu s bramborami

Při přípravě slanečkového salátu s bramborami nemusíme přesně dodržovat uvedené gramáže. Stačí, když bude zachován poměr brambor a slanečků 2:1 (2 díly brambor a 1 díl slanečků). Cibule můžeme dle libosti přidat více.



Suroviny na slanečkový salát s bramborami
Zdroj:Marcela Hackerová

Všechny připravené suroviny na salát vložíme do mísy. U brambor je ideální, aby byly ještě teplé, ale není podmínkou. Všechny suroviny zlehka, odspodu, promícháme.

Do úzké vysoké nádoby od ponorného mixeru vložíme všechny suroviny na zálivku. Ponorným mixerem vymixujeme hladkou zálivku. Dokonale promíchanou zálivkou polijeme salát a promícháme.

Ochutnáme a chuť můžeme doladit solí, pepřem, pár kapkami citronové šťávy, či několika špetkami krupicového cukru.

Bramborový salát se slanečky můžeme podávat teplý či studený. Druhý den by chutnal ještě lépe, ale to se nám doma nikdy nestalo, protože z mísy zmizel, ani nevím jak.