Lahůdkový lázeňský salát z točeného salámu

https://varimesmarcelou.cz/salaty/lahudkovy-lazensky-salat-z-toceneho-salamu.html

Kdysi jsem jezdila na služební cesty do Karlových Varů a nikdy jsem nezapomněla si tam koupit lahůdkový lázeňský salát. Dodnes si jeho úžasnou chuť pamatuji. Náhoda tomu chtěla a recept jsem zcela nedávno objevila ve starém časopisu „Sešit 365 večeří“ z roku 1990.

Bývalá kolegyně Maruška K. dělala ve svém bytě pořádný průvan. Mnoho celoživotně nahromaděných věcí skončilo v kontejneru, ale plných, obrovských tašek s nasbíranými časopisy o vaření se jí zželelo a zavolala mi, zda bych je nechtěla.

Chtěla jsem a moc ráda. Nejstarší brožura byla z roku 1929. Maruško, děkuji.

V původním receptu se nálev do salátu svařuje. Už jsem opakovaně vyzkoušela, že je to zcela zbytečné, stačí jen suroviny metličkou prošlehat a spojit. Jde to skvěle.

Dále bylo doporučeno, vrstvit salám a prokládat jej okurkami a cibulí. I to je nesmysl. Lepší je salát se zálivkou promíchat a nechat odstát, třeba hodinu a pak hned podávat.

Suroviny na 4 porce lahůdkových lázeňského salátu z točeného salámu

- 400-500 g točeného farmářského salámu (OLOUPANÉHO, ale ne z kuřecího masa!)
- 6 středně velkých cibulí
- 6 středně velkých kyselých okurek
- Mletý černý pepř dle chuti

Na zálivku

- 2 polévkové lžíce slunečnicového oleje
- 2 polévkové lžíce jablečného octa
- 2 polévkové lžíce worcesterské omáčky
- 2 polévkové lžíce kečupu (ne víc)
- 1 polévkovou lžíci vrchem plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžíci dijonské hořčice
- 1 kávovou lžičku soli
- Na špičku nože kajenského pepře (nebo dle chuti lze přidat)
- Po dokonalém prošlehání a spojení přidáme
- 5 polévkových lžic (vrchem) tatarské omáčky
- 5 polévkových lžic (vrchem) 18 % kysané smetany

Postup přípravy lahůdkového lázeňského salátu z točeného salámu

Nejprve si připravíme zálivku do salátu. Do skleněné misky nalijeme olej, ocet, worcesterskou omáčku, kečup, přidáme obě hořčice, sůl i kajenský pepř.

Metlou všechny suroviny prošleháme. Vznikne nám růžovo-hnědá zálivka. Částečně připravenou zálivku necháme zatím stát.



Částečně připravená zálivka
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravíme si salám, cibuli a okurky. Točený salám musíme oloupat, protože neoloupaný má tužší obal a špatně by se trávil. Měla jsem točený salám, který byl deklarovaný výrobcem jako farmářský s 80 % podílem masa.

Oloupaný salám nakrájíme na tenká kolečka a každé kolečko překrojíme na půlkolečka nebo na čtvrtiny. Nakrájený salám vložíme do větší mísy.

Oloupanou cibuli nakrájíme na měsíčky a okurky na tenká půlkolečka. Nakrájenou cibuli a okurky přidáme do mísy k salámu. Salát ochutíme mletým černým pepřem.



Suroviny na salát bez zálivky
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní dokončíme zálivku. K částečně připravené zálivkové směsi přidáme tatarskou omáčku a kysanou smetanu. Metličkou vše promícháme a hotovou zálivkou přelijeme salám, okurky a cibuli. Dvěma lžícemi, pěkně od spodu, salát promícháme.



Lahůdkový lázeňský salát z točeného salámu
Zdroj:Marcela Hackerová

Salát necháme chvíli (stačí 15 minut) odstát a před podáváním ho ještě jednou promícháme.

Já lahůdkový lázeňský salát miluju s čerstvým chlebem. Vy si ho dejte s tím, co máte rádi, třeba s domácími houstičkami.