

Bramborový salát alá FrodoBagin

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Zelené jablko 3 ks
- Mrkev 5 ks
- Citrón 5 ks
- Celer 1 ks
- Majonéza 440 g
- Cibule 4 ks
- Brambory 2 kg
- Cukr moučka 1 lžíce
- Hrášek 200 g
- Hořčice 2 lžíce
- Stolní olej 2 lžíce
- Nakládané okurky 5 ks
- Vejce 5 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na půlky až čtvrtky podle velikosti jednotlivých brambor (kvůli lepšímu uvaření). Celer opláchneme a rozkrojíme napůl. Půlky celeru nakrájíme na kolečka asi 1 - 2 cm silná nebo na půlkolečka a takto připravený celer zbavíme slupky. Jde to takto lépe než okrajovat

celý celer. Brambory a celer dáme vařit do vyššího hrnce s mírně osolenou vodou.

Mrkev oškrábeme a nastrouháme na jemném struhadle. Jablka zbavíme jadřinců, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Cibuli oloupeme a také nastrouháme na jemném struhadle.

Mrkev, jablka a cibuli dáme do síta a propláchneme pod proudem vody, aby se vypláchla hořká šťáva z cibule. Síto umístíme nad hrnec s brambory a celerem a mírně propaříme asi 20 - 30 minut. Nastrouhaná zelenina se krásně propaří nad vařícími se brambory a celerem.

Hrášek v samostatném menším hrnci mírně vaříme asi 10 - 12 minut doměkka tak, aby se při míchání v salátu nerozmačkal. Vejce v menším hrnci uvaříme natvrdo.

Než se brambory a vše ostatní uvaří a propaří připravíme si majonézu. Z citronů vymačkáme na odšťavňovači šťávu. Z nakládaných okurek odkrojíme konce a nastrouháme okurky na hrubém struhadle. Z nastrouhaných okurek jemně vymačkáme šťávu a takto nastrouhané a vymačkané okurky přendáme do míchací misky. Dále do míchací misky k okurkám přidáme majonézu, hořčici, stolní olej, citronovou šťávu z odšťavňovače, cukr moučka, sůl a mletý černý pepř. Vše promícháme a podle chuti opatrně dochutíme citronovou šťávou, mletým černým pepřem a solí.

Po uvaření brambor, celeru a nastrouhané zeleniny v sítu krásně doměkka pokračujeme. Propařenou nastrouhanou zeleninu opět propláchneme v sítu pod proudem vody, abychom dokonale odstranili hořkou šťávu z cibule a jemně vymačkáme přebytečnou vodu a šťávu tak, aby výsledný bramborový salát nebyl příliš vodnatý. Takto připravenou zeleninu přendáme do hlubokého talíře a do tohoto talíře nastrouháme na jemném struhadle uvařený celer.

Uvařená vejce oloupeme a protlačíme přes kráječ na vejce do hlubokého talíře k nastrouhané zelenině. Uvařený hrášek také přesypeme k zelenině a vejcím. Uvařené brambory scedíme a přesypeme do velké mísy a nechat vychladnout. Mezitím než brambory vychladnou můžeme umýt veškeré nádoby.

Brambory po vychladnutí nakrájíme přes kráječ brambor na malé kostky zpět do velké mísy. Dále do velké mísy nasypeme zeleninu a vše ostatní z hlubokého talíře. Na to celé nalijeme připravenou majonézu z míchací misky. Celé to opatrně promícháme tak, aby z toho nevznikla bramborová kaše a necháme do druhého dne odležet v chladničce. Dobrá zpráva pro nedočkavce. Již takto připravený a neodleželý salát je velmi chutný, ale po odležení je to mazec!

Bramborový salát alá FrodoBagin podáváme o štědrovečerní večeři nebo při jiné příležitosti jako vynikající přílohu ke smaženým řízkům nebo jinak upraveným masům.