

BRAMBOROVÁ• SALÁ•T OD FLORENTÁ•NY

ÁšterÁ½, 23 Á•ervenec 2024

Vedra k padnutí- - tato slova se v poslednĚ-ch dnech skloÁ•ujĚ- ve vĚ-jech pĚ-jdech. Podle meteorologĚ bude celĚ© lĚ©to ve horkĚ©. A jak tyhle dny pĚ•eÁ¾Ě-t a co jĚ-st? MoĚ¾nĚj jste takĚ sami na sobĚ zaznamenali, Á¾e se zvyĚujĚ-cĚ- se teplĚ apetit, na teplĚ veĚ•eĚ•e chuĚ nemĚjte. I odbornĚ-ci doporuĚ•ujĚ- v tĚ•cho dnech stravu takovou, kterĚj pĚ•e-liĚj nezatĚ trĚjvenĚ-. StejnĚ tak pitĚ- - kaĚ¾dĚ½ se touĚ¾Ě- zchladit, jenĚ¾e pitĚ- studenĚ½ch nĚjpojĚ• mĚj paradoxnĚ opaĚ•nĚ½ e zaĚ•neme se jeĚjtĚ vĚ-c potit.

Ale teĚ•

uĚ¾ dĚjvĚjm slovo FlorentĚ½nĚ, respektive jejĚ-mu receptu ze slavnĚ© KuchaĚ•ky pro dceru:

S bramborovĚ½m

salĚitem je to jako s gulĚjĚm. KaĚ¾dĚ½ pĚ•e-sahĚj, Á¾e jeho recept je ten nejlepĚjĚ-, protoĚ¾e obsahuje tajnou a dokonale promyĚlenou ingredienci. Takovou, kterou tam nikdo jinĚ½ nepĚ•idĚjvĚj. A tak nĚ•kdo vpaĚjuje do bramborovĚ©ho salĚitu hoĚ•Ě-ici. JinĚ½ zase jablka. Nebo cibuli a dalĚjĚ- zeleninu z kyselĚ½ch okurek. DalĚjĚ- pĚ•e-sahĚj na sterilovanĚ½ hrĚjĚjek Ě•i mraĚ¾enou kukuĚ•ici. JĚj si oproti tomu vĚjemu dovolĚ-m tvrdit, Á¾e bramborovĚ½ salĚit dĚ•lĚj salĚitem dobrĚ½ zĚjkladnĚ- postup, kterĚ½ si pak doladĚ-te nebo doupravĚ-te podle rodinnĚ½ch tradic, poĚ¾adavkĚ• drahĚ½ch poloviĚ•ek, tchĚ½nina vkusu a obezĚ•etnosti dĚ•tĚ- vĚ•i ledasĚ•emu zeleninovĚ©mu.

Suroviny

1500 g salĚitovĚ½ch brambor

nejmĚ•nĚ 1 vrchovatĚj lĚ¾iĚ•ka soli

4 mrkve

100 g mraĚ¾enĚ©ho hrĚjĚjku

6 vajec

200 g dobrĚ© Ějunky, vcelku

1 sklenice (700 ml) zavaĚ•enĚ½ch naklĚjdaĚ•ek

200 g kvalitnĚ- majonĚzy

Postup

1. Brambory umyjte kartĚjĚ•kem nebo novou houbiĚ•kou na nĚjdobĚ-, nasklĚjdejte je do velkĚ©ho hrnce, zalijte vodou, tak aby byly vĚjechny ponoĚ•enĚ©, a zaĚ•nĚ•te zahĚ•-vat. NeĚ¾ je pĚ•ivedete k varu, oĚjkrĚjbejte mrkev a rozkrĚjjejte ji na centimetrovĚ© kostiĚ•ky.

2. Jakmile brambory zaĚ•nou vĚ•Ě-t, postavte nad nĚ• napaĚ•ovacĚ- nĚjstavec. Do paĚ•Ějku opatrnĚ nasklĚjdejte vajĚ•Ě•ka, zasypte je mrkvĚ- a mraĚ¾enĚ½m hrĚjĚjkem. UzavĚ•ete pokliciĚ- a na stĚ•ednĚ• silnĚ©m ohni vaĚ•te dvacet pĚ•t

minut. Brambory musíme stájet v horké vodě dostatečně dlouho na to, aby vytvářely dost páry pro druhý patro. Po této době zkuste do jedné z brambor zapáchnout nějaké "příchutě", pokud bramborou snadno projede, jsou uvažené, jinak přidejte ještě pár minut.

3. Pokud nemáte napařovací nástavec, vaje uvaďte zvlášť. Přivodíte si sice malou ztrátu ve dle se špinavým nádobám, ale jde to taky: vejce dejte do studené vody, přiveďte k varu a vaje přiveďte devět minut od doby, kdy začala vřít. Pak je slijte a pusťte na studenou vodu z kohoutku, tento šok vám pak usnadní loupání. Hrůbek býváhem dvou minut uvaďte v mikrovlně troubě, mrkev zalijte trochou vody, osolte špetkou soli a vaje přiveďte 10-15 minut na plotně domáčka.

4. Napařovací nástavec sundejte a brambory slijte. Nechte je pár minut vychladnout, pak je ale ještě za horka oloupejte. Rozkrájejte je na malé kostičky, nejlépe to jde s malým levným kovovým strunovým krájíčem brambor z domácího potě. Okurky slijte, lůžko zachyťte. 100 ml látku nalijte na teplou napařovací brambory a proměchejte, okamžitě se beze stopy vsáknou. Vaječka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky; na stejnou kousky rozkrájejte také šunku a okurky.

5. Společně s majonézou a vaječnou zeleninou vaje přidejte vaje k bramborám a proměchejte, pokud je to potřeba, ještě osolte. Nechte vychladnout a uležet aspoň tři hodiny v lednici, přidejte podáváním znovu proměchejte.

Báječné pochutnání vám přejí Florentina

Zdroj: Jana
Florentyna Pisova,

www.kucharkaprodceru.cz,
2014-2024