

BRAMBORY NAĀ E VEZDEJĀ Ā• - III

StĀ™eda, 25 listopad 2009

Minule jsme si tu povĀ™dali o Ā¾lutých a lojovitých bramborách, o kaši a bramborách „au gratin". Tak dneska se podíváme na bramborové saláty. Jak uĀ¾ v diskusi a komentĀ™ích padla zmĀ™nka, nejen bramborový salát Ā•eského typu se ve svĀ™tĀ™ jí. A jak já v komentĀ™ích napsal, koukal jsem jako blázen, kdyĀ¾ mi v BrnĀ™ nalili bramborový salát sbĀ™raĀ•kou do hlubokého talĀ™e.

Není tĀ™eba jezdit aĀ¾ do NĀ™mecka, Rakousko nĀ™jak prosĀ™klo aĀ¾ na JiĀ™ní Moravu. Zajímavé ovšem je, Ā¾ aĀ• je víc na jih, se jí salát normální. To vím bezpečně, protoĀ¾e mi pĀ™ed léty Ā•išník na „veĀ™i", to je na to slavném mostĀ™, odmítal dát cokoli k jídlu se slovy, Ā¾e "uĀ¾ niĀ• nemajĀ™". AĀ¾ kdyĀ¾ jsem mu Ā™ekl, aĀ™ mi tedy dá co nĀ™donesl mi španĀ™lský ptĀ™ek s bramborovým salátem, zalitý rajskou omáĀ•kou... Dávám vám sem hned tĀ™i recepty na teplý bramborový salát, který, kdyĀ¾ se to tak vezme, vĀ™ec není bez zajímavosti. Teplý moravský bramborový salát

1 kg a pĀ™l brambor, 15 dkg cibule, 10 dkg sádla, 125 ml vody, sĀ™l, ocet, kostka cukru, 1Ā¾iĀ•ka sladké papriky, petrĀ™elová naĀ™.

Vodu, sádlo a cibuli povaĀ™íme a podle chuti dosolíme, opepĀ™íme nebo okyselíme (marináda musí být dostateĀ™ně kyselá i slaná). Poté pĀ™idáme papriku. UvaĀ™ené brambory oloupeme a rozkrájíme je na plátky asi ½ cm silné a skládáme po vrstvách do mísy. Jednotlivé vrstvy zaléváme teplou marinádou a zlehka zasypeme pokrájenou petrĀ™elkou. Nebo dalši varianta

12 stĀ™ednĀ™ velkých brambor, 2 cibule, 250 g uzeného bĀ™ku, 1/4 l hovĀ™zího vývaru, 4 Ā¾ice oleje, 1 Ā¾ice solamylu, 2 sĀ™l a pepĀ™. Brambory, oloupeme, nakrájíme na plátky a dáme do mísy. Cibuli oloupeme, nadrobno, posekáme a vmĀ™áme do brambor. Mísu postavíme na teplo.

Uzený bĀ™ek nakrájíme na kostiĀ™ky. Na pánvi rozpĀ™íme olej a slaninu na nĀ™m opeĀ™eme. Zalijeme 1/4 l masového vývaru. Vývarem vylepšeným slaninou zalijeme plátky brambor s cibulí. Brambory pokapeme octem, podle chuti osolíme a opepĀ™íme a salát peĀ™livĀ™ promĀ™áme. PĀ™isladíme cukrem podle chuti. Podáváme pochopitelnĀ™ teplé.

ProtoĀ¾e se tenhle salát jí i v NĀ™mecku, tady je tu recept na

NĀ™ecký salát

1 kg brambor; 20 dkg uzeného bĀ™ku na silnĀ™jši plátky; 3/4 hrnku jemnĀ™ pokrájené cibule; 1/3 hrnku bílého 5% octa; 1/4 hrnku cukru; 1 Ā¾ice Dijon hoĀ™ice; 1 Ā¾iĀ•ka soli; paĀ™itka na ozdobení.

Brambory uvaĀ™te ve slupce, oloupejte, nakrájejte na plátky. BĀ™ek osmahnĀ™te na pánvi do kĀ™upava, obloĀ™te na papírku ruĀ™ník aby se vsákl tuk a rozlámejte ji na kousky. Z pánve slijte vyškvaĀ™ený tuk, nechte jen na osmaĀ™ení cibule. Tu osmahnĀ™te jen neĀ¾ zaĀ™ne zlátnout. DobĀ™e promĀ™ejte ocet, cukr, hoĀ™ici a sĀ™l aĀ¾ zhoustne a dĀ™lají se bublinky vmĀ™ejte brambory, navrch posypte slaninou a ozdobte paĀ™itkou.

Jako dalši je tu

Southwestern grilovaný bramborový salát

To southwestern nechci překládat, je to prostě jihozápad, podle ingrediencí nejspíše Arizona. 1 velká červená cibule, na tenká kolečka; 1 červená paprika, nakrájená na kousky tak 2x2 cm; 1 3/4 lůtá paprika, nakrájená taky tak; 1 menší plechovka kukuřice; 20 dkg uzeného bůvku, asi 6 - 7 plátků, opečeného, osušeného a nalámaného na kousky; 1/2 hrnku olivového oleje; 1/2 hrnku koriandrové nati, není-li vezměte petrželku; 2 lžičky cayanského pepře, 1 1/4 kg červených nebo 3/4 lůtých brambor, nakrájených na 2 x 2 cm kostky, 3 lžičky octa. Cibuli a papriky dejte do mísy, osolte, opepěte a zalijte olejem. Na středně horký gril dejte pečený plech, na něj rozprostřete papriky a cibuli, grilujte za občasného otočení, až jsou na nich horké známky grilování. Dejte je stranou a udujte to vše s bramborami. Pak smíchejte všechny ingredience dohromady a nechte 30 minut (minimum) a 2 hodiny odpočinout. Pokud se vám s tím nechce grilovat, prostě brambory uvaďte ve vodě, uvaďte i papriky a pak smíchejte se vším ostatním.

Samozřejmě sem nedávám žádný klasický český bramborový salát, to je naprosto zbytečné. Každá a každý z vás ten salát udělá, je to rodinná tradice, která se přímě dává. Proto tu najdete jen spíše takové kuriozity. Jako třeba tuhle:

Křemenný bramborový salát

1 1/2 kg lojových brambor, uvařených, oloupaných a nakrájených jako vřady; 1 hrnek drobně nakrájené červené cibule; 1 lžička bílého vinného octa, mleté na konci po ochutnání přidat; 1 hrnek zakysané smetany, ale klidně dejte i jogurt, ten je v těchto (na rozdíl od Ameriky) dobrý; 2 lžičky jemně pokrájeného prvního kopru; 1/4 hrnku jemně nakrájeného česneku; 1 lžička Dijonské hořčice; 3 lžičky nastrohaného křemenu; sůl a pepř dle chuti. A teprve závěrečná a hlavní část - prostě to všechno smíchejte. A jako vřady vám přejí - dobrou chuť, Michal

Další spousty receptů najdete v mé Grilovací kuchyni. Přímě dotazy nebo nadávky adresujte přímě ke mně.