

# Bramborový salát



26. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Vánoce se blíží. Jak naložit se štědrovečerní večeří? Lehký bramborový salát inspiraci poskytně...

Co potřebujete (2 porce):

- 4 menší salátové brambory
- 200 g celeru (bulvy)
- 50 g pórku
- 2 řapíky z řapíkatého celeru
- 2 hrsti čerstvého salátu (polníček, hlávkový)
- 2 lžíce dijonské horčice (neslazené)
- 2 lžíce bílého vinného octa
- 100 ml vývaru dle receptu
- 2 lžíce za studena lisovaného oleje (nejlépe slunečnicový)
- sůl a pepř

## Jak na to:

- 1.** Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě.
- 2.** Po uvaření je ještě horké oloupeme, nakrájíme na kostky a vložíme do misky.
- 3.** Takto připravené brambory zalejeme teplým vývarem a octem.
- 4.** Vše lehce promícháme a odložíme stranou.

- 5.** Celer nakrájíme na stejně velké kostky jako brambory a dáme uvařit.
- 6.** Po uvaření, jej scedíme a necháme vychladnout.
- 7.** Mezitím nakrájíme na malé kostičky řapíkatý celer a také najemno nakrájíme pórek.
- 8.** Tuto nakrájenou zeleninu smícháme s vychladlými bramborami.
- 9.** Přidáme dijonskou hořčici a olej. Olej je nejlepší použít slunečnicový, kvůli jeho neutrální chuti. Nemáme-li však k dispozici za studena lisovaný slunečnicový olej, můžeme použít i jiný (olivový, řepkový).
- 10.** Vše ještě dosolíme a opepříme, znovu lehce promícháme a necháme v lednici alespoň 2 hodiny odležet.
- 11.** Až těsně před podáváním vmícháme do salátu opatrně také omyté salátové listy.

**Náš TIP:** Skvěle se hodí jako příloha k rybám, nebo jiným masům. Takže například lze servírovat na štědrovečerní večeři k na přírodno smaženému kaprovi.