

Vaše nejlepší
★ *Bramborové* ★
★
saláty



★ *Vánoce,* ★
★ *jak je máte rádi* ★
TESCO



Tradice jsou tradice, proto většina z nás připravuje bramborový salát na Vánoce každý rok stejně. Ale co takhle udělat letos změnu? Připravili jsme pro vás tipy na zvýraznění této tradiční štědrovečerní přílohy, která se hodí k rybě, řízku, steaku anebo jen tak k mlsání lžící rovnou z mísy. Je to jen na vás, jak a kdy si užijete svůj salát. Klidně i o půlnoci. Všichni víme, jak to na Vánoce chodí.

V této speciální vánoční e-knize najdete různé inspirace na bramborový salát – s majonézou anebo bez, s cibulí, vajíčkem či s kousky ovoce. To, že salát chutná nejlépe odleželý přes noc v ledničce, určitě víte. Ale věděli jste například, jaký varný typ brambor je nejlepší na fitness verzi receptu?





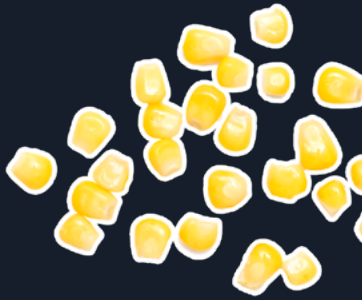
Podívejte se do kuchyní těch nejlepších kuchařů, ochutnejte a nechte se inspirovat od každého z nich. Dali jsme dohromady různé recepty na bramborový salát přímo od vás z celé České republiky.

A protože jsme chtěli vědět více právě o těch vašich vánočních zvycích, zrealizovali jsme velký vánoční dotazník, do kterého se zapojilo 24 tisíc lidí.

Podívejte se na výsledky v našich e-knihách nebo přímo na webových stránkách [itesco.cz](https://www.itesco.cz).

★ ★
★ ★ ★
*Přejeme vám šťastné a chutné
vánoční svátky.*

TESCO



★ Klasický ★ vánoční salát ★ od Dany

Ingredience:



300 g salátových brambor, uvařených ve slupce a oloupaných
100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
3 znojemské okurky, nakrájené nadrobno + trocha láku
80 g šunky od kosti, nakrájené na kostičky
50 g kukuřice
50 g zeleného hrášku
2 vejce
2 šalotky, nadrobno nakrájené
1 lžička citrónové šťávy
máslo
plnotučná hořčice
sůl a pepř

Postup:

- ★ Uvaříme 2 vajíčka. Do misky vložíme jen žloutky. Rozmačkáme na kašičku a přidáme kousek másla. Následně přimícháme malou lžičku hořčice, trochu citrónové šťávy nebo lák z okurek. Postupně přidáváme brambory, zeleninu, kukuřici a okurky. Dochutíme dle preference. Následně přidáme rozmražený hrášek. Předností tohoto salátu je, že vydrží déle a je lehký na trávení.
- 
- 

Tip pro lehčí variantu:

Místo majonézy zkuste použít jogurt pro lehčí chuť a méně kalorickou verzi.





★ Bramborový salát

★ od Jiriny

★ Ingredience:

600 g uvařených salátových brambor

200 g šunky od kosti

1 ks mrkev

4 ks nakládaných okurek

1 vajíčko

1 ks malá cibulka (může být i červená)

sůl, čerstvě namletý pepř

4 lžíce majonézy

2 lžíce šlehačky

čerstvá nasekaná pažitka na ozdobu



Postup:

Tento recept je od mé babičky.

- ★ Smícháme uvažené a oloupané brambory, šunku, kyselé okurky, vajíčko, nahrubo nastrouhanou syrovou mrkev (někdo preferuje vařenou), malou nakrájenou cibuli (opatrně, větší množství rádo hořkne), sůl a pepř.
- ★ Nakonec zalijeme majolkou rozmíchanou ve šlehačce. Zamícháme a dochutíme solí, pepřem, kyselými okurkami.







★ Bramborový ★ ★ salát ★

od Alenky

Ingredience:

1 kg brambor
1 mrkev
1 celer
2 petržele
1 středně velká cibule
6 sterilovaných okurek
1 menší konzerva sterilovaného hrášku
3 vejce
1 lžička hořčice
majonéza
pepř a sůl



Postup:

- ★ Mám ráda brambory moučné. Dvě brambory rozvařím, lépe se pak salát „váže“. Mrkve moc nedávám, aby nebyl moc sladký, zato celeru hodně, malou konzervu scezeného hrášku, kyselou okurku, sůl, cibuli střední velikosti pokrájenou ne moc nadrobno, jinak by se rozležela. Následně přidávám majonézu, vajíčka, lžici hořčice, pepř a sůl.





Bramborový salát

od Jiřího



Ingredience:

500 g brambor, varný typ A
3 vejce, uvařená natvrdo
150 ml vývaru
1 menší cibule
3 nakládané okurky
6 lžic kefíru
½ svazku nasekané petrželky
sůl a pepř
1 lžíce citronové šťávy



Postup:

- ★ Brambory uvařte, slijte, oloupejte a pokrájejte. Zalijte vývarem. Nechte vsáknout, potom přidejte ostatní přísady a zlehka promíchejte. Ochutnejte, dochuťte.





Bramborový salát s avokádem

od Martičky



Ingredience:

400 g brambor
2 červené řepy (menší, nebo 1 větší)
1 avokádo
4 lžíce majonézy
1 lžička šťávy z limetky
1 šalotka
drcený pepř
sůl



Postup:

- ★ Avokádo oloupeme a nakrájíme na kostky. Pokapeme šťávou z limetky a přidáme nakrájené brambory, řepu a cibuli. Ochutíme solí, pepřem a přimícháme majonézu.

lji



Tipy a triky



- ★ Do vánočního bramborového salátu přidávám pro barvu trochu sterilované kapie.

Iva



- ★ Nezapomeňte na uvařený a najemno nastrohaný celer. Salátu dodá vynikající chuť.

Božena



- ★ Pro všechny, kteří nemohou brambory, doporučuji jako náhradu použít květák.

Alena

- ★ Aby byl salát šťavnatý, cibulku spaříme ve vodě s octem a cukrem.

Dagmar

- ★ Já do salátu na závěr přidávám nakrájené jablko

Jana





Nejčastěji servírované maso k bramborovému salátu na Štědrý den



12 %

domácností v Česku
má lososa



55 %

Čechů si smaží
kapra



Zajímavost:

26 % Čechů si schovává
šupiny z kapra a dává
je pod prostírání



19 %

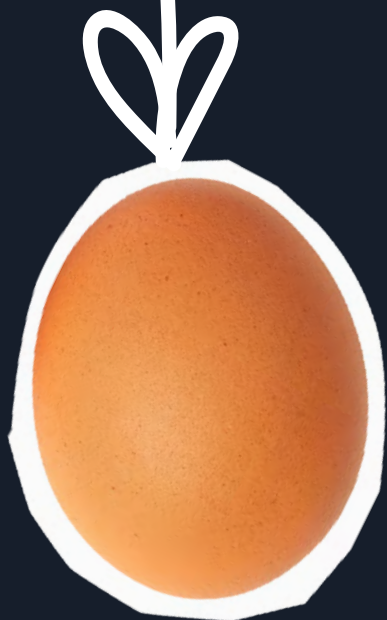
domácností naopak nemá
rybu na Štědrý den

Vítěz:

Více než 60 % Čechů považuje za nejchutnější
klasický bramborový salát s majonézou



Domácí majonéza



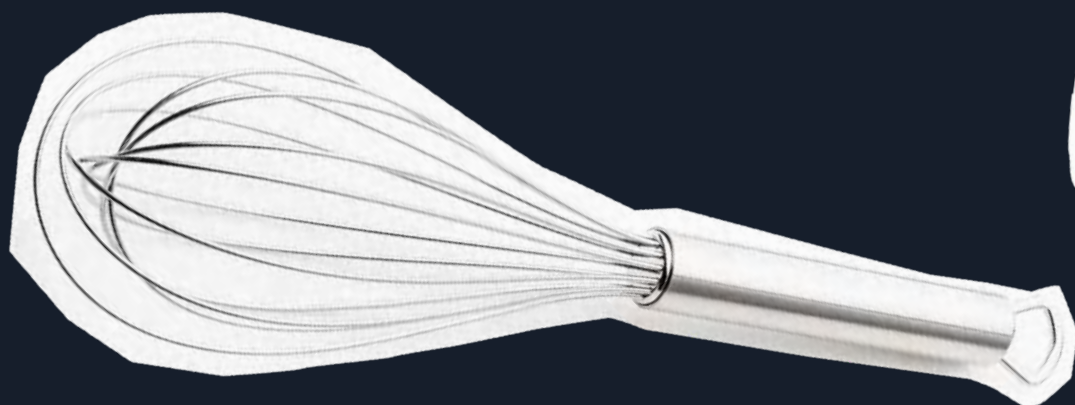
Ingredience:

80 g žloutků (cca 5 ks)
300 g oleje
1 čajová lžička hořčice



Postup:

- ★ Před přípravou majonézy si všechny suroviny vyndejte zhruba na 1 až 2 hodiny na linku, aby měly všechny stejnou pokojovou teplotu. Do mixéru si dejte 5 žloutků a lžičku plnotučné hořčice. Obě dvě suroviny asi minutu šlehejte, aby se dokonale spojily.
- ★ Poté do směsi žloutků a hořčice za stálého šlehání pomalu a po troškách přilévejte olej. Nespěchejte! Příprava domácí majonézy vyžaduje trošku trpělivosti, aby byla dokonale vyšlehaná a měla správnou konzistenci.



S cibulí, nebo bez cibule??

5 % Čechů do bramborového salátu dává cibuli
4,5 % Čechů naopak cibuli do salátu rozhodně nedává

bez cibule



1 786 hlasů

s cibulí



1 862 hlasů

Saláty podle vás

Bez majonézy



1 321 hlasů

s vajíčkem



3 239 hlasů

Bramborový salát děláme podle toho, co máme doma



1 602 hlasů

At' mají vaše Vánoce
jakékoliv chutě, rozhodně
jsou to ty nejlepší.

Tak si je užijte naplno.

*Vánoce,
jak je máte rádi*

TESCO

