Bramborový salát s řapíkatým celerem

https://www.varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborovy-salat-s-rapikatym-celerem.html

Bramborový salát s řapíkatým celerem bych mohla propagovat v rámci akce „hubneme do plavek“. Na přípravu bramborového salátu potřebujete opravdu pár surovin, je rychle připravený a fantasticky chutná. Mé chuťové pohárky uchvátil hned na první ochutnání.

Základem tohoto salátu jsou opravdu čerstvé a křupavé výhonky řapíkatého celeru. Budete-li mít stonky „gumové“, pak salát raději nepřipravujte. Byli byste zklamaní. Použijte je třeba do vývaru, ale do salátu NE.

Na přípravu 4 – 5 porcí budeme potřebovat

- 10 středně velkých uvařených brambor ve slupce (600 – 700 g)
- 2 kyselé okurky (85 g)
- 2 stonky oloupaného čerstvého řapíkatého celeru (150 g)
- Nasekaná čerstvá petrželka

Na zálivku

- 200 g kysané smetany (14 % tuku)
- 3 čajové lžičky obyčejné hořčice
- 3 polévkové lžíce láku z okurek nebo 1 polévkovou lžíci octa, ale lák je lepší
- Sůl
- Mletý černý pepř

Postup přípravy bramborového salátu „hubneme do plavek“

Budou-li uvařené brambory ještě vlažné, bude to ten správný okamžik je oloupat. Následně je protlačíme přes mřížku do mísy, ve které budeme salát míchat. Okapané kyselé okurky nakrájíme na malé kostičky o hraně 3 mm a přidáme je k bramborám.

Řapíky celeru oloupeme úplně stejně, jako bychom loupali rebarboru. Nakrájíme je na menší kousky, přibližně 5-8 mm velké. Celer krásně voní, tak honem s ním do mísy k bramborám.

Postup přípravy salátu
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní si připravíme zálivku do salátu. Smetanu, hořčici i lák z okurek dáme do misky připravené na zálivku a důkladně metlou promícháme, aby se všechny tři suroviny propojily.

Bramborový salát „hubneme do plavek“ je nadýchaný, lehký, s minimem tuku.

Zálivku osolíme a přidáme čerstvě namletý černý pepř. Promícháme, ochutnáme a případně dochutíme podle našich chutí některou z uvedených surovin na zálivku.

Detail bramborového salátu
Zdroj:Marcela Hackerová

Zálivku přidáme do mísy s bramborami, řapíkatým celerem a kyselými okurkami a dvěma lžícemi salát promícháme od spodu mísy a pěkně zlehka.

Nechte si salát ½ hodiny odležet. Chutě se tak krásně propojí.

Ochutnáme, zda je salát podle našich chutí a můžeme podávat. Je dobré, nechat ho tak půl hodiny odležet při pokojové teplotě.

Salát na talíři dozdobte nasekanou petrželkou a podávat ho můžete samostatně nebo jako já s telecím smaženým řízkem. Protože já už jsem do plavek zhubla.