

Vídeňský bramborový salát

Vídeňský bramborový salát se obejde bez majonézy, ale je krásně vláčný díky vývaru. Podává se v každé vídeňské hospodě a restauraci jako příloha. Vyzkoušejte jej k tradičnímu řízku nebo jen tak, jako lehkou večeři.

Suroviny

- 500 g brambor (varný typ A)
- 100 – 200 ml zeleninového vývaru
- 1 malá červená cibule nebo šalotka
- 1 lžičce vinného octa
- 5 lžic kvalitního rostlinného oleje
- Hrst sekané pažitky
- Sůl a čerstvě mletý pepř

1



Brambory očistěte a v celku je uvařte ve slupce. Průběh vaření dobře hlídejte – brambory by měly zůstat pevné.

2



Zatímco se vaří brambory, připravte si ostatní ingredience. Pažitku nasekejte nadrobno. Díky pažitce je salát osvěžující a vypadá krásně čerstvě.

3



Cibuli pokrájete na kolečka. Místo obyčejné bílé jsme použili fialovou, která je jemnější. Stejně dobrou variantou může být řecká cibule.

4



Cibuli zalijte lžící vinného octa. Nejlepší je estragonový, ale můžete použít i obyčejný hnědý.

5



Osolte ji a promíchejte. Cibule takto nasákné octem a solí, díky kterému bude křehká. Tyto přípravné práce zkuste zvládnout co nejdříve, abyste mohli zpracovat brambory ještě zatepla.

6



Uvařené brambory oloupejte a ještě horké je nakrájejte na kolečka o šířce 1 cm. Nebojte se a zpracujte ještě horké brambory. Čím dříve je zpracujete a zalijete vývarem, tím lépe je vstřebají.

7



Brambory rychle promíchejte s olejem, šalotkou a vývarem. Množství vývaru je závislé na množství škrobu obsaženém v bramborách. Vývar tedy přidávejte postupně.

8



Nakonec přidejte nasekanou pažitku, salát osolte a přidejte pepř. Čím kvalitnější ingredience použijete, tím lepší bude výsledek. To platí i pro pepř (Nejlepší je čerstvě umletý) a pro sůl, která by měla být ideálně mořská.



Salát podávejte ještě vlažný. Pokud jej ale rychle uschováte do lednice a sníte až následující den, bude stejně dobrý. Před podáváním jej nechte půl hodinu při pokojové teplotě.