



VIANOČNÝ ZEMIAKOVÝ ŠALÁT OD HUGA





S MAJONÉZOU ALEBO BEZ?? Čo preferujete vy?

A zasa platí, čo rodina, to iný recept. Zemiakový šalát nemôže na Vianoce chýbať. Vianočný stôl je plný jedla. Veľmi veľa jedla. Šalát zvykneme jesť pri večeri s rybou, aj na druhý deň s rezňom. Šalátu jednoducho na Vianoce potrebujeme veľa. Preto som sa snažil ho odľahčiť tým, že ho pripravujem bez majonézy. Postačí vám kvalitný grécky jogurt alebo kyslá smotana. Vyskúšajte. V



recepte vám okrem iného prezradím ako pripraviť do zemiakov vynikajúcu zálievku.

Budete potrebovať: (na 10 porcií)

- 1,5 kg zemiakov
- 6 vajec
- 2 mrkvy
- 4 kyslé uhorky
- 75 gramov hrášku
- 1 veľkú lyžicu plnotučnej horčice
- soľ, mleté čierne korenie
- ocot, olej
- grécky jogurt (alebo kyslú smotanú)

Postup:

Najskôr si uvaríme zemiaky. Snažte sa vybrať všetky rovnakej veľkosti. Očistíme šupu pod tečúcou vodou a varíme v osolenej vode nie viac ako 15-20 minút. Záleží od druhu zemiakov. Malým nožíkom vyskúšajte, či sú už uvarené, ak áno, vyberte z vody a nechajte vychladnúť.

Do malého hrnca dajte variť 2 očistené, stredne veľké mrkvy. POZOR! Keď mrkvu uvaríte do mäkka, vyberte ju z vody a vodu NEVYLIEVAJTE. Budete ju potrebovať na prípravu zálievky. Zároveň uvaríte 6 vajec na tvrdo a nechajte vychladnúť.

Vychladnuté zemiaky ošúpte, pretlačte cez krájač na zemiaky do veľkej misy. Zemiaky zalejte trochu pripravenou zálievkou. Tú pripravíte nasledovne: Do vody z uvarenej mrkvy pridajte soľ, korenie, 1 veľkú lyžicu oleja, 2 veľké lyžice octu a malú lyžičku kryštálového cukru. Privedte do varu, dôkladne zamiešajte a horúce nalejte na zemiaky. Zľahka zamiešajte a nechajte oddýchnuť aspoň 15 minút. Zemiaky absorbujú zálievku, budú šťavnaté a získajú typickú sladko kyslú chuť. Teraz je čas pridať všetky ostatné suroviny. Pridajte nakrájanú, uvarenú mrkvu, nakrájané kyslé uhorky, na drobno nakrájané vajíčka (použite pretláčač na zemiaky). 2 uvarené žĺtka si odložte, neskôr ich pridáme k jogurtu. pridajte do šalátu horčicu, trochu mletého korenia, hrášok. Pridajte 1 veľký grécky jogurt, do ktorého zamiešate uvarené žĺtka. (Ja pridávam aj pár lyžíc kyslej smotany). Všetko dôkladne zľahka zamiešajte. Šalát môžete na záver dochutiť soľou, ak chýba kyslosť pridajte pár lyžíc uhorkovej vody.

Pár tipov na záver:

1. Ak chcete šalát zjemniť nakrájajte doňho 1 jablčko
2. Ja cibuľu nepoužívam, ale samozrejme môžete nakrájať 1 stredne veľkú cibuľu a pridať do šalátu.
3. Ak Vám šalát do druhého dňa veľmi stuhol a je trochu suchší, jednoducho dolejte trochu sladkej smotany a zľahka premiešajte.

Dobrú chuť priatelia!



Váš Hugo