



Bramborový salát

RECEPT PRO MUŽE

Chcete překvapit svou ženu, maminku, svou rodinu chutným bramborovým salátem, který uvaříte na vlastní pěst? Cítíte, že je čas vzít vaření do svých rukou, ale bojíte se, že něco zkažete? Už nemusíte. Dáme vám návod step-by-step, který se prostě nedá pokazit. I tak se ale připravte, že to bude výzva!

Nákup surovin

1. krok: Smiřte se s tím, že budete muset jít nejdřív nakoupit. Vyražte na nákup nejlépe **před 22. prosincem**. Teda pokud se chcete vyvarovat přeplněného nákupáku, tekoucích nervů a nedostatku zboží. Vezměte si s sebou dostatek nákupních tašek nebo přepravek. Bude toho hodně. Stejně tak nezapomeňte nákupní seznam. Stačí, když si s sebou vezmete tento recept. Nejprve si ho celý přečtete a zjistíte, zda už doma náhodou nějaké suroviny nemáte, abyste je nemuseli znovu kupovat. Rovněž se ujistíte, že máte všechno domácí náčiní.

2. krok: Neztraťte se v uličkách. Pokud si nevíte rady, kde co najít, ptejte se personálu nebo těch starých hodných dam, které kolem vás chodí. Čtete etikety a kupujete nejlépe české zboží. Vždyť slavíme české Vánoce. Ne polské nebo holandské... V každé uličce vezměte zboží, které potřebujete. Jinak se budete muset vracet a ztratíte spoustu času. Na **4 velké porce** pro celou rodinu (a to proslulé papání večer při sledování pohádek) budete potřebovat:

➤ **1 kg salátových brambor (varný typ A)** – Důkladně se podívejte na typy brambor, které jsou v nabídce. Berte pouze typ A. Snažte se vybírat brambory, které jsou sobě velikostí podobné.

➤ **sůl** – Budete potřebovat minimálně 2 čajové lžičky soli. Předpokládáme však, že sůl už doma máte a tak ji zřejmě nebudete muset kupovat. I tak se radši ujistíte, že ji máte - třeba vám došla. Pamatujte: Sůl nad zlato!

➤ **pepř** – Budete ho přidávat po špetkách, takže hromady pepře nepotřebujete.

➤ **3 polévkové lžíce plnotučné hořčice** – Té klasické, ne kremžské... Pokud ji nepotřebujete na nic jiného, kupte jen ten malý pidi kelímek.

➤ **4 mrkve** – Pokud chcete ty nejčerstvější, můžete si koupit i celý svazek.

➤ **1 konzerva sterilovaného hrášku**

➤ **1 malý celer** – Vezměte ten nejmenší, který najdete. Budete potřebovat jen cca 100 gramů. Pokud už malý není, vezměte větší a později použijte jen polovinu.

➤ **2 malé petržele nebo 1 středně velká** – K tomu vám snad nemusíme nic říkat...

➤ **1 velká cibule nebo 3 menší** – Kupte tu kuchyňskou, žlutou, nikoli šalotku, tu fialovou.

➤ **5 vajec** – Vejce se prodávají v balení po 6, 12 a 30. Vezměte to balení po 6. S těmi zbylými dvěma si pak třeba můžete zažonglovat. Do balení nakoukněte a zkontrolujte, jestli jsou čistá a nejsou nijak poškozená. Jestli jsou špinavá nebo nějak nakřáplá, vyberte si jiné balení.

➤ **200 g dobré šunky, vcelku** – Kvalitní šunka je šunka dobrého původu. Doporučujeme koupit šunku z pultů lahůdek, nejlépe českou šunku nejvyšší jakosti.

➤ **1 sklenice (700 ml) zavařených nakládaných okurek** – Asi nejlepší jsou ty proslulé znojemské, ale výběr necháme na vás. Chutné nakládané okurky jsou okurky křupavé, a protože křupavost okurek záleží na jejich velikosti, doporučujeme koupit okurky menší velikosti 5–7 cm.

➤ **225 ml kvalitní majonézy** – Hellman's, prostě to nejlepší! Asi tomu tak bude, ale hlavně nekupujte ty nejlevnější. Špatná majonéza dokáže pokazit celý salát.

➤ **225 ml tatarské omáčky** – Opět vám doporučujeme zakoupit námi vyzkoušenou značku Hellman's.

➤ **ocet** – Jablečný nebo vinný, je to jedno. Budete potřebovat jen 1 polévkovou lžici na vaření vajíček.

Ujistěte se, že máte doma následující **nádobí**. Pokud ne, budete si ho muset včas obstarat (vyptýčit od maminky, partnerky, sousedky, nebo zajít do domácích potřeb).

- 1 velký (5 litrový nebo větší) hrnec + poklička na něj
- 2 menší hrnce + pokličky na ně
- 1 kovový strunový kráječ
- 1 prkénko na krájení
- 1 cedník
- 1 velká mísa
- 1 ostrý nůž na krájení
- 1 škrabka
- 1 vařečka
- 1 nová houbička na nádobí (na umytí brambor)
- 1 polévková lžice (na odměřování)
- 1 čajová lžička (na odměřování)
- 4 talíře (na podávání)
- 4 vidličky / 4 lžíce (na podávání)
- kuchyňské rukavice / chňapky (abyste se nepopálili)
- potravinová fólie (na překrytí mísy se salátem)

3. krok: Tak to jsme vás tak uvedli do toho, co všechno budete potřebovat koupit. Pokud jste už vše naskládali do košíku, trpělivě čkejte ve frontě a nepozorujte ostatní v jiných frontách, jak se dostávají na řadu dříve než vy. To vám fakt nepomůže. Vyskládejte všechno na pokladní pás v pořadí od nejtěžšího a nejforemnějšího zboží, které chcete do přepravek dát jako první, po to nelehčí a nejméně foremné. Hlavně pozor na vajíčka, ty rozhodně nedávejte nikam na dno. Jinak si všechno upatláte a budete muset jet pro nová vajíčka.

4. krok: Naskládejte zboží do přepravek/tašek tak, aby vám všechno cestou do auta nepadalo a navzájem se nepomačkalo a nezničilo.

5. krok: Zvládli jste to. Otevřete si za odměnu pivko. Zapomněli jste ho koupit? No tak to vypadá, že se tam zas budete muset vrátit... :P

Vaření

6. krok: Tak už jste doma a máte před sebou spoustu potravin. Naplánujte si vaření na **23. prosince**, abyste mohli dát salát na noc do lednice. Říká se tomu "nechat něco odležet", aby si jídlo "odpočinulo" a chutě se navzájem proluly. Obráťte se, jdeme na to!

7. krok: Napusťte do velkého hrnce trochu studené vody z kohoutku. **Brambory** umyjte jednu po druhé novou houbičkou na nádobí. Pak je to znovu propláchněte a naskládejte je do velkého hrnce. Zalijte je vodou tak, aby byly všechny ponořené. Přidejte lžičku soli a hrnec položte na sporák, na tu největší plotýnku. Tu zapněte na střední stupeň.

8. krok: Škrabkou oškrábejte **mrkev, celer a petržel** tak, aby byly na pohled čisté. Opláchněte je ve dřezu pod tekoucí vodou. Vložte je do menšího hrnce a hrnec položte na sporák, na jednu z těch menších plotýnek. Tu zapněte na střední stupeň.

9. krok: **Brambory vařte cca 20 minut** od doby, kdy v hrnci začala bublat voda. Záleží na jejich velikosti. **Zeleninu vařte cca 25 minut**. Obojí hlídejte tak, aby vám voda nezačala z hrnců přetékat a prskat všude kolem. Pokud se tak bude dít, snižte na příslušné plotýnce stupeň vaření. Ale zase ne tak, aby se vám voda v hrnci přestala úplně vařit. Po odhadované době vezměte do ruky vidličku nebo nůž. Odstraňte pokličku z hrnce a položte ji na povrch, který nemůže její teplota zničit. Píchněte do zeleniny. Pokud zeleninou snadno projede, je uvařená. Pokud v ruce cítíte, že je zelenina ještě tvrdá/křupavá, nechte ji ještě dalších 5 minut vařit.

10. krok: Nyní už máte 2 plotýnky obsazené. Je čas na **vajíčka**. Postupně vyndejte z balení 4 vajíčka. Zacházejte s nimi opatrně. Opláchněte je ve dřezu pod tekoucí vodou. Postupně je dejte do malého hrnce. Hrnec naplňte studenou vodou tak, aby byla vajíčka ponořena. Do hrnce s vodou přidejte 1 polévkovou lžici octa. Hrnec dejte na jednu z menších plotýnek a zapněte ji na střední stupeň. **Vajíčka vařte přesně 9 minut** od doby, kdy voda v hrnci začala vřít. Po 9 minutách vypněte plotýnku. Ve dřezu zapněte studenou vodu a nechte ji téct. Nandejte si chňapky. Vezměte hrnec a vajíčka opatrně slijte do dřezu tak, aby v hrnci nezůstala žádná voda. Sundejte pokličku a dejte ji na sporák nebo někam, kde její vysoká teplota nezničí žádný povrch. Kohoutek s tekoucí studenou vodou otočte do hrnce. Natočte do hrnce takové množství studené vody, aby byla vajíčka ponořena. Tento šok vám pak usnadní loupání. Po pár minutách vajíčka oloupejte a dejte na stranu do mísy.

11. krok: **Píchněte do brambor**. Pokud jsou již uvařené, můžeme pokračovat. Pokud ještě uvařené nejsou, **otevřete si pivko**. Neusněte však na vařínech. Zpět k bramborám. Pokud se vám už zdají uvařené, vypněte plotýnku. Zapněte kohoutek se studenou vodou, vezměte si chňapky a brambory slijte do dřezu. Pak hrnec vložte do dřezu a vypněte vodu. Otevřete sklenici s okurkami. Do jedné ruky vezměte otevřenou sklenici okurek bez víčka, do druhé cedník. Lák ze sklenice slijte do hrnce s bramborami. Ano, přesně tak, lák z okurek slijeme do brambor, aby nasály jeho chuť a byly chutnější. Co spadlo do cedníku vraťte do sklenice. Hrnec s bramborami naplňte studenou vodou z kohoutku. Asi 5 minut je nechte odstát.

12. krok: **Píchněte do zeleniny**. Pokud je již uvařená, můžeme pokračovat. Pokud ještě uvařená není, **můžete si usrknout pivka**. Zpátky k zelenině. Pokud je už uvařená, vypněte plotýnku. V hrnci vám plavou brambory. Připravte si mísu vedle dřezu. Brambory ve vodě oloupejte a dávejte do připravené mísy. Až doloupete poslední bramboru, slijte vodu z hrnce přes cedník a slupky od brambor vyhoďte do koše. Asi už máte plný škopek nádobí. Doporučujeme vám ho umýt a utřít, abyste si udělali na kuchyňské lince místo. Až bude dřez prázdný, zapněte kohoutek se studenou vodou. Nandejte si chňapky a slijte hrnec se zeleninou do dřezu. Po sliti hrnec se zeleninou vložte do dřezu a naplňte ho studenou vodou.

13. krok: Vraťme se k míse, ve které jsou brambory. Je čas na **krájení!** Vezměte do ruky kovový kráječ a skrze něj protlačte bramboru za bramborou. Až tímto způsobem "nadržíte" všechny brambory, protlačte jím i vajíčka. Skvělé, dobrá práce! Teď přichází větší challenge. Krájení ostrým nožem na dřevěném prkénku. **Bacha na prstíky!** Až se psychicky připravíte, postupně krájejte na kostičky a dávejte do mísy nakládané okurky, cibuli, šunku a zbylou zeleninu, která vám mezitím vychladla v hrnci... Hotovo? Super! Je čas na další pivko.

14. krok: Tento krok je **finální**, ale o to víc důležitý. Uvařili jsme, co jsme uvařit mohli, nakrájeli jsme, co jsme mohli nakrájet. Nyní je čas na přidání zbývajících ingrediencí a **ochucení**, na čemž záleží výsledná chuť salátu. Můžete to tedy buď úplně pokazit nebo se pak všem hrdě pochlubit, jak skvělý salát jste uvařili. Přesl vám mráz po zádech? Nevidím se vám, ale nebojte, společně to zvládneme. Otevřete konzervu s hráškem, slijte ji do dřezu (pokud si na to nevěříte, použijte cedník) a hrášek nasypejte do mísy. Přidejte majonézu, tatarskou omáčku, 3 lžíce hořčice a špetku pepře. Všechno pomalu a pořádně promíchejte vařečkou. Je čas na ochutnání. Zdá se vám salát málo slaný? Přidejte půlku lžičky soli a salát znovu promíchejte. Přijde vám málo pepřný? Přidejte dalších pár špetek pepře. Nyní záleží čistě jen na vašich chuťových preferencích. Kořeňte odhodlaně. **Jste přeci chlap!**

15. krok: Až se vám bude zdát salát dostatečně ochucený, **přestaňte už uždibovat**, aby zbylo taky na ostatní! Čím byste se pak pochlubili? Radši si usrkněte pivka. Mísu se salátem překryjte potravinovou fólií a vložte ji do lednice. Zítra ho pak smíte znovu ochutnat a případně znovu dochutit. Chutě se totiž během noci změni. Garantuji vám však, že se po něm budete moci utlouct. A nejen vy, ale všechny ženy, kterým vytřete zrak. Tedy pokud jste následovali naše rady... HURÁ! Máte to za sebou! Po tvrdé práci zasloužená odměna! **Čtělo by to další pivko...**

Motýlek

Recept pro ženy →



Bramborový salát

RECEPT PRO ŽENY

Vánoce, Vánoce přicházejí, šťastné a veselé! Přispějte k tradici českých Vánoc uvařením skvělého bramborového salátu tak jako každý rok. Jistě máte svůj osvědčený recept, ale co to takhle zkusit trochu jinak? Ptali jsme se babiček, ptali jsme se maminek a připravili pro vás recept na bramborový salát, který se nám skutečně osvědčil. Naši muži ani nedutali a jen se obližovali od ucha k uchu. Vyvolali jsme ve vás zvědavost? Čtěte dál!

Suroviny

Na **4 velké porce** pro celou rodinu (a to proslulé papání večer při sledování pohádek) budete potřebovat:

- ➔ **1 kg salátových brambor (varný typ A)**
- ➔ **sůl** (minimálně 2 čajové lžičky)
- ➔ **pepř**
- ➔ **3 polévkové lžíce plnotučné hořčice**
- ➔ **4 mrkve**
- ➔ **1 konzerva sterilovaného hrášku**
- ➔ **1 malý celer**
- ➔ **2 malé petržele nebo 1 středně velká**
- ➔ **1 velká cibule nebo 3 menší**
- ➔ **5 vajec**
- ➔ **200 g dobré šunky, vcelku**
- ➔ **1 sklenice (700 ml) zavařených nakládaných okurek** – Kvůli křupavosti doporučujeme koupit okurky menší velikosti 5–7 cm.
- ➔ **225 ml kvalitní majonézy** – Doporučujeme Hellman's, prostě to nejlepší!
- ➔ **225 ml tatarské omáčky** – Opět doporučujeme Hellman's.
- ➔ **ocet** – Na vaření vajíček.

Postup

Vaření: Brambory uvaříme ve slupce, mrkev, celer a petržel v celku. Vajíčka uvaříme natvrdo se lžící octa (9 minut).

Tip na ochucení brambor: Až budou brambory uvařené, slijeme je a do hrnce nalijeme lžičku octa, aby nasály jeho chuť. Brambory tak budou chutnější. Dolijeme studenou vodou a necháme cca 5 minut odstát.

Loupání a krájení: Brambory oloupeme a protlačíme kovovým kráječem. Vajíčka také protlačíme, uvařenou zeleninu, nakládané okurky, cibuli, šunku nakrájíme na kostičky.

Ochucení a koření: Přidáme hrášek, majonézu, tatarskou omáčku, 3 lžíce hořčice a špetku pepře. Samozřejmě kořeňte a dochucujte dle svých preferencí a zkušeností.

A hotovo: Po tvrdé práci zasloužená odměna. Je čas na skleničku vína...

Motýlek

Recept pro muže →