**Netradiční recepty na bramborový salát a tipy, jak naložit se zbytky**

**PRAHA 30. LISTOPADU 2023 – Bez bramborového salátu si štědrovečerní tabuli nedovede představit 80 procent Čechů. Recepty na něj se domácnost od domácnosti liší. Někteří dávají přednost klasice, jiní zkouší každý rok něco nového. Případné zbytky se dají usmažit i upéct.**

Ať už se rozhodnete pro přípravu klasického bramborového salátu, nebo vyzkoušíte netradiční recept, pochlubte se svým výtvorem na sociálních sítích a podílejte se tak na pomoci samoživitelkám. Společnost Hellmann´s totiž bude už čtvrtým rokem rozdávat porce bramborového salátu lidem v nouzi. Letos to budou právě samoživitelé, kteří si často z finančních důvodů nemůžou štědrovečerní pochoutku dovolit. „Akci pořádáme už čtvrtým rokem a každoročně počet darovaných porcí roste. Počet lidí, pro které jsou Vánoce finančně těžko zvládnutelné, meziročně přibývá, proto v letošním roce plánujeme rozdat rekordní množství bramborového salátu – zhruba jednu tunu, to se ale může ještě díky veřejnosti zvýšit. Rozhodli jsme se totiž naši tradiční darovací akci rozšířit prostřednictvím sociálních sítí. Za každou fotku majonézy Hellmann's Originál, Hellmann's Delikátní nebo salátu, ve kterém byla použita naše majonéza, kterou bude veřejnost sdílet na našich sociálních sítích, darujeme porci bramborového salátu navíc. Na instagramu stačí takovou fotku nahrát do svého instastory a označit profil @hellmanns\_czsk. Na facebooku stačí sdílet fotku pod naším adventním postem na profilu Hellmann's\_CZSK označeným „Pomáhejte sdílením”. Všechny fotky následně sečteme a 21. prosince rozvezeme porce bramborového salátu do zapojených dobročinných organizací po celém Česku. Mezi tyto organizace se zapojil například Český červený kříž nebo Armáda spásy,“ popsala Silvie Dittertová, brand managerka značky Hellmann´s.

**Bramborový salát s jablky**

Ingredience:  
- 3 vejce vařená natvrdo – hrubě nasekaná nožem  
- 500 g brambor vařených ve slupce, nakrájených na silné plátky, které rozpůlíme  
- 1 svazek ředkviček, nakrájených na plátky  
- 3 kyselá jablka – oloupaná, nakrájená na kousky  
- 50 g vlašských ořechů (pokud nemáte rádi ořechy, můžete přidat jakákoli semínka - dýňová nebo slunečnicová)  
- 3 nakládané okurky, nakrájené na plátky - nejlépe cornichos  
- 1 střední červená cibule, nakrájená na silné kostičky  
- 1 lžíce nasekané petrželky  
- 1 polévková lžíce pikantní francouzské hořčice  
- 4 lžíce majonézy Hellmann's Original  
- 100 g zakysané smetany  
- 3 lžíce vinného octa  
- sůl a pepř na dochucení

Způsob přípravy: Ingredience důkladně omyjte a nakrájejte. Ve velké míse smíchejte majonézu, zakysanou smetanu, hořčici, vinný ocet, sůl a černý pepř. Vznikne vám chutná zálivka. Do mísy přidejte také nasekanou petrželku. Zbývající připravené ingredience smíchejte s připravenou zálivkou. Vše důkladně promíchejte a nechte pár hodin odstát, aby se chutě pěkně spojily.

**Bramborový salát se šunkou**

Ingredience:   
- 700 g moučných brambor  
- 200 g šunky  
- 2 červené cibule  
- 3 nakládané okurky  
- 1 polévková lžíce francouzské dijonské hořčice  
- 4 polévkové lžíce majonézy Hellmann's Original  
- 1 kuřecí vývar Knorr  
- hrst pažitky  
- 2 stroužky česneku

Způsob přípravy: Brambory omyjte, oloupejte a nakrájejte na větší kostky. Vložte je do osolené vroucí vody a vařte, dokud nebudou měkké. Dávejte však pozor, aby se nerozvařily. Brambory by se neměly rozpadat. Po uvaření brambory slijte – zhruba polovinu sklenice slité vody si dejte stranou. V této vodě rozpusťte 1 kostku kuřecího vývaru. Pak nakrájejte šunku a okurky na menší kostky a přidejte k nim prolisovaný česnek. Pažitku nasekejte najemno. K uvařeným bramborám přidejte hořčici, majonézu Hellmann's Original, česnek i nakrájenou šunku, okurky a pažitku. Vše dobře promíchejte. Dle chuti dochuťte solí a černým pepřem podle potřeby.

**Bramborový salát s houbami**

Ingredience:   
- 500 g salátových brambor  
- 300 g uzené slaniny  
- 400 g žampionů  
- 200 g nakládaných okurek  
- 1 svazek jarní cibulky + trochu pažitky   
- 1 lžíce majoránky  
- sůl a černý pepř  
- francouzská hořčice  
- 100 g majonézy Hellmann's Original

Způsob přípravy: Neoloupané brambory nakrájejte na silnější plátky a uvařte v osolené vodě. Vodu sceďte a poté nechejte brambory vychladnout. Houby nakrájejte na plátky, okurku na půlkolečka, jarní cibulku na tenké plátky, pažitku nasekejte nadrobno. Slaninu nakrájejte na silné kostičky, opečte na pánvi dokřupava, poté přidejte k bramborám. Přebytečný tuk slijte, na pánvi ho nechte pár lžic. Na tomto tuku opečte houby. Když vychladnou, smíchejte je s bramborami, přidejte majonézu, hořčici, okurky, pažitku, vše důkladně promíchejte. Salát dle chuti dochuťte solí, pepřem a majoránkou.

**Vrstvený bramborový salát s tuňákem**

Ingredience:   
- 300 g oloupaných, polotvrdých vařených brambor  
- 2 konzervy tuňáka v marinádě – okapané  
- 4 vejce natvrdo  
- 1 malý svazek petrželky – nasekané  
- 1 velká červená řepa pečená doměkka  
- 1 plechovka kukuřice (bez nálevu 200 g)  
- 150 g majonézy Hellmann's Original  
- 100 g smetanového sýra  
- sůl a pepř na dochucení

Způsob přípravy: Brambory a červenou řepu nastrouhejte na hrubém struhadle. Poté nastrouhejte vejce – zvlášť bílek a žloutek. Tuňáka smíchejte s kukuřicí a petrželkou a rozdělte na dvě porce. Brambory lehce osolte, opepřete a rozdělte na dvě části – první položte na dno průhledné misky se širokým dnem. Na brambory dejte první vrstvu tuňáka, poté vrstvu kukuřice, pokračujte vrstvou smetanového sýru. Poté opět přidejte vrstvu brambor, pokračujte vrstvou tuňáka, kterou bude následovat červená řepa. Navrch potřete majonézou a posypte nastrouhanými vařenými vejci – první bílky, poté žloutky. Salát nechte odpočívat v lednici alespoň 20 minut, poté můžete podávat.

**Karbanátky z bramborového salátu**

Ingredience:  
- 1 mísa bramborového salátu (asi 400 g)  
- 200 g strouhanky  
- 1 vejce  
- 100 ml oleje

Způsob přípravy: Do salátu přidejte asi 100 g strouhanky a 1 syrové vejce. Vše důkladně promíchejte. Konzistence směsi by měla být jako běžná směs na karbanátky. Ze vzniklé směsi vytvarujte malé cca 100g karbanátky. Obalte je ve strouhance, osmažte na rozpáleném oleji do zlatova, podávejte s oblíbeným dipem, např. česnekovým.

**Tart s bramborovým salátem**

Ingredience:   
- 1 mísa bramborového salátu (400 g)  
- 100 g hladké mouky + 50 g na vysypání plechu  
- 100 g smetanového sýru - např. Philadelphia  
- 100 g másla + 1 polévková lžíce navíc na vymaštění formy  
- 1 lžíce strouhanky  
- 300 ml smetany  
- 3 vejce  
- 100 g žlutého sýru, např. gruyére  
- špetka pepře a špetka muškátového oříšku

Způsob přípravy: Dortovou či koláčovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou (můžeme použít i mini formičky na tartaletky). V míse rychle prohněteme mouku, smetanový sýr a máslo, dokud nevznikne těsto. Těsto bude lepkavé, proto ho po uhnětení dáme na cca 30 minut do mrazáku. Po této době těsto vyválíme na moukou posypané lince a dáme jej do pečicí formy. Smetanu smícháme s vejci, polovinou žlutého sýru, přidáme pepř, muškátový oříšek a bramborový salát. Vzniklou náplň nalijeme na těsto a vše navrch posypeme zbytkem sýru. Celé pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C asi 40 minut – do zezlátnutí.

**Kapsičky s náplní z bramborového salátu**

Ingredience:  
- 1 mísa bramborového salátu (400 g)  
- 200 g gruyére  
- 1 balení listového těsta - cca 400 g  
- libovolná uzenina - např. chorizo  
- 2 vejce  
- 2-3 lžíce mouky na posypání na plechu  
- ½ lžičky, např. černuchy - volitelné, lze použít i libovolné sušené bylinky, semínka, oříšky

Způsob přípravy: Uzeninu nakrájíme a smícháme se sýrem, jedním vejcem a zbylým bramborovým salátem. V míse rozmícháme druhé vejce – použijeme ho později na pomašlování těsta. Těsto dáme na pomoučněnou linku, vyválíme a rozdělíme na stejně velké čtverce velikosti cca 10 x 10 cm. Doprostřed každého čtverce dáme vrchovatou lžíci náplně, pokud nám zbyla uzenina, ozdobíme jí kraje náplně. Poté ohneme okraje čtverců tak, aby z nich náplň nevytekla. Okraje k sobě přimáčkněte vidličkou, aby se neotevřely. Kraje pomašlujeme vejcem, a pokud máme, posypeme je černuchou či semínky. Poté taštičky přendáme na pečicí plech vyložený papírem (můžeme použít papír, ve kterém bylo zabaleno listové těsto). Celé pak pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C asi 10–15 minut, dokud taštičky nezezlátnou.

**KONTAKT PRO MÉDIA:**

**Mgr. Petra Ďurčíková\_mediální konzultant**

**pear_media logo_fin rgb_bez okraju.jpg**

**+420 733 643 825,** [**petra@pearmedia.cz**](mailto:petra@pearmedia.cz)**,** [**pearmedia.cz**](http://www.pearmedia.cz)

**HELLMANN'S,** [**www.hellmanns.cz**](http://www.hellmanns.cz)

Od zrodu první majonézy Hellmann's uběhlo už více než 100 let. Tehdy ji ve svém obchůdku v New Yorku začal prodávat Richard Hellmann. Modrá stuha, kterou svoji novinku ovázal, je dodnes symbolem kvalitních ingrediencí. Čeští spotřebitelé mohli poprvé ochutnat výrobky Hellmann's v roce 1992, kdy firma Best Foods koupila od tehdejších státních Drůbežářských závodů výrobní závod v Zábřehu na Moravě a začala tam vyrábět majonézu a tatarskou omáčku Hellmann's. V roce 2000 převzala tehdy již nadnárodní firmu Best Foods britská národní korporace Unilever, která se řadí na jedno z předních míst nejen v potravinářském průmyslu. Filozofií značky Hellmann's je stát na straně jídla. Ambicí je vyrábět takové produkty, které jsou dobré pro nás i naši planetu. Proto je receptura postavena na udržitelných surovinách. Značka Hellmann's ve svých majonézách, tatarských omáčkách a salátových dresincích používá 100 % vajec z volného chovu. V Hellmann's nabídce najdete i produkty se sníženým obsahem cukru nebo zcela veganské alternativy. Firma se zaměřuje i na boj proti plýtvání potravinami v domácnostech, mimo jiné spolupracuje se spolkem Zachraň jídlo, ale i s občanským sdružením Free Food na Slovensku.

**O společnosti Unilever,** [**www.unilever.cz**](https://www.unilever.cz/)**,** [**www.unilever.com**](http://www.unilever.com)

Unilever je jedním z předních světových dodavatelů produktů osobní péče a krásy, péče o domácnost, potravin a zmrzlin, s prodejem ve více než 190 zemích a produkty používanými 3,4 miliardy lidí každý den. Zaměstnává 127 000 lidí, v roce 2022 dosáhl tržeb v hodnotě 60,1 miliardy eur. V domácnostech po celém světě najdete přibližně 400 značek, včetně ikonických světových značek jako Dove, TRESemmé, Rexona, Axe, Hellmann’s, Knorr, Magnum, Domestos a Surf a dalších značek jako Love Beauty & Planet, Seventh Generation či The Vegetarian Butcher. Mezi lokální poklady pak patří např. značka Míša a Savo. Vizí společnosti je být světovým lídrem v oblasti udržitelného podnikání. Strategie udržitelnosti, tzv. Unilever Compass, se zaměřuje na aktuální výzvy dnešní doby, a to hlavně v oblasti sociální a environmentální. Velmi důležitou roli hrají inovace a jejich silná podpora. Unilever byl založen v roce 1930 a svou českou pobočku zřídil v roce 1991. Unilever v Česku a na Slovensku zaměstnává cca 380 zaměstnanců.