

Nekonečné salátové variace

Salátová sezóna vrcholí s létem. Čerstvé saláty lze sice už dávno mít na stole po celý rok, ale právě v těchto měsících jejich konzumace stoupá.

Stohy čerstvých okurek, rajčat, zelí hlávkového i čínskému, bílého i červeného, mrkve, petržele, celeru, cibule bílé, žluté i červené včetně šalotky, česneku divokého i klasického, baklažánů, cuket, ředkvi i ředkviček, hrášku a fazolek se na nás valí v supermarketech i na trzích. Ceny konečně mírně a kvalita výborná, sezóna zeleniny totiž v našem klimatickém pásmu vrcholí. Pravda, ty tam jsou doby, kdy tyhle věci jindy v roce vlastně k mání nebyly. Dnes není problém dovést cokoliv kdykoliv kamkoliv třeba z druhého konce světa. Přes všechny změny ve stravovacích návycích k našemu klimatu patří jíst v zimě jídla těžší a vydatnější a v létě lehčí.

Salát jako hlavní jídlo

Většina té barevné krásy různé velikosti, tvaru a chuti se dá konzumovat jen tak, bez nějakých složitých příprav a úprav. Lze z nich však také vytvořit neuvěřitelné kreace srovnatelné s mistrovskými výtvarnými díly. Jsou lidé, kteří se rádi do takové kreace zvíci laboru s chutí pustí a mají ji jako hlavní jídlo.

Vařte s námi

Celerový salát

4 porce

• 1 větší celer • svazek petrželové natě • 2 ančovičky • 2 lžíce kaparů • 2 sladkokyselé okurky • 5 lžic zakysané smetany • 1 lžička dijonské hořčice • 3 lžíce extra virgin olivového oleje • 3 lžíce bílého nebo červeného vínového octa • mořská sůl • čerstvě umletý pepř

Celer očistíme a škrabkou z něj nakrájíme dlouhé pentle. Lístky petrželky bez stonků na jemno nakrájíme, stejně jako ančovičky a sladkokyselé okurky. V misce vše promícháme a podle chuti osolíme a opepříme.



FOTO: ARCHIV