



Jelítkový prejt s kedlubnovým salátem

Ingredience:

400 g jelítkový prejt

Vídeňský bramborový salát:

800 g nové brambory

100 ml hovězí vývar

4 ks ředkvičky (nakrájené na plátky)

10 ks kyselé okurky (cornichon – nakrájené na drobno)

1 hrst plochá petržel (nasekaná na drobno)

1 ks menší červená cibule (nakrájená na drobno)

1 pol. lžíce bílý vinný ocet

1 pol. lžíce Dijon hořčice

Sůl, pepř

Kedlubnový salát:

1 ks větší kedlubna

1 ks mrkev

1 ks citron

1 káv. lžička hořčičné semínko

1 pol. lžíce olivový olej

Sůl, pepř

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce do měkka. Nesmí se rozvařit. Necháme zchladnout, ale ještě teplé je oloupeme. Nakrájíme na kolečka nebo na čtvrtiny, záleží, jak velké brambory jsme použili.

Přelijeme teplým vývarem a necháme chvíli odpočinout. Přidáme ostatní ingredience a dobře promícháme. Dáme vychladit. Kedlubnu a mrkev oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky.

Přidáme šťávu z půlky citronu. Sůl, pepř, olivový olej a hořčičné semínko dobře promícháme a necháme chvíli odležet. Jelítkový prejt ohřejeme na slabém ohni. A servírujeme se studeným bramborovým a kedlubnovým salátem.

