VÝKLAD

**Složité saláty**

**Složité saláty –** připravujeme je ze zeleniny, brambor, luštěnin, vajec, masa, ryb, sýrů, ovoce, jsou převážně vázány majonézou nebo drezínky. Suroviny kombinujeme, musí se vzájemně doplňovat chutí, barvou a původem. Saláty, které vážeme majonézou, můžeme odlehčit bílým jogurtem, zakysanou smetanou, šlehačkou.

**Dochucujeme –** octem, citrónovou šťávou, worcesterem, pepřem, cukrem, česnekem, hořčicí, vínem, koňakem, kečupem, olivami.

**Saláty rozlišujeme podle způsobu přípravy a použitých surovin:**

* masové saláty s majonézou
* masové saláty bez majonézy
* rybí saláty
* saláty z korýšů
* zeleninové saláty
* těstovinové a rýžové saláty
* luštěninové saláty
* ovocné saláty

**Francouzský salát, zvaný zeleninový –** na kostičky nakrájíme vařenou mrkev, celer, brambory, přidáme sterilovaný hrášek. Dochutíme solí, pepřem, worcesterovou omáčkou, spojíme majonézou.

Používáme k plnění zeleniny a k přípravě obložených chlebíčků.

**Vlašský salát** – na nudličky nakrájíme šunkový salám, vařenou kořenovou zeleninu, brambory, sterilované okurky. Přidáme sterilovaný hrášek, majonézu, hořčici a promícháme, dochutíme cukrem, solí, mletým pepřem, worcesterovou omáčkou, promícháme a vychladíme.

Používáme k přípravě obložených chlebíčků, plněné zeleniny, nebo jako studený předkrm.

**Masový salát** – upečené hovězí maso necháme vychladnout, nakrájíme ho na tenké nudle, přidáme drobně krájenou cibuli, kečup, hořčici, ocet, opepříme, osolíme a spojíme majonézou. Při pečení masa dbáme, aby šťávy bylo co nejméně, aby byla koncentrátem, protože ji používáme na povolení salátu, jemuž dodává chuť.

Podáváme jej vhodně zdobený jako samostatný pokrm, nebo jako studený předkrm.

**Třeboňský salát** – připravujeme z masa vařeného vykostěného kapra, krájeného na kostičky, dále ze sleďů a z vařené, na drobné kostky krájené mrkve, celeru a brambor. Přidáme cibuli krájenou nadrobno a na nudličky krájené sladkokyselé okurky. Dochutíme octem, mletým pepřem, solí, worcesterem a spojíme majonézou. Lehce promícháme a uložíme do chladu.

Podáváme jako samostatný pokrm, může i jako studený předkrm.