



Tonda Maloň

Maloměřice – Brno – Česká republika

**Bramborový salát
zvaný „pirátský“**





Uzoučkou zahradu zdobí jako sochy dva ovocné stromy. Jejich větve sahají tak nízko, že se musí podepřít, aby se pod nimi dalo projít. Pohádkový svět zůstal tu skrytý na dohled od říčky Svitavy, vrostlý mezi zahrádkářskou kolonií a čtyřpatrový činžovní dům, který sem smí jen nesměle nakukovat přes cihlovou zeď porostlou břečťanem. Bydlí tu neméně pohádkový řezbář, výtvarník, tvůrce loutek, soch a krásy Tonda Maloň. Odemyká branku zahrady a později odemyká i kovový zámek pečetící dřevěné, řezbované desky tajného deníku, do kterého byl před mnoha lety dětskou rukou vepsaný, nakreslený a ukrytý pirátský recept na bramborový salát.

Bramborový salát zvaný PIRÁTSKÝ

JAK HO DĚLA TONDA a jak ho má rád Toník a Soňa



v Brně v Majlontu
25. června 2018

na stole ještě před vařením už je plno dobrot



V OSOLENÉ VODĚ V HRNCI
VARÍME
BRAMBORY s několika lístky
(cca $\frac{1}{2}$ kg - 1 kg) LIBEČKU



vaříme do
změknutí

OLOUPEME a
na jemno nakrájíme



aspoň 2 malé nebo 1 velkou
CIBULI



V misce promícháme
CIBULI SE SOLÍ, PEPEŘEM,
OLEJEM, OCTEM a CUKREM

vařené brambory
OLOUPEME a
nakrájíme



na kolečka



nej důležitější
je promíchat
cibulku s brambor-
y sláskou

Bramborový salát zvaný „pirátský“

.....
Porce tak pro 4 lidi
.....

Suroviny

½–1 kg brambor

2 malé nebo 1 velká cibule

několik lístků libečku

(nejlepší je ten z Tondovy zahrádky)

trocha oleje a octa (Tonda používá úplně obyčejné)

cukr

mletý pepř

sůl

POZNÁMKA: Nelamte si s tím hlavu, netřeba to vylepšovat, radí Tonda, je to recept babiček s kouzlem jednoduchosti. Tenkrát se salát dělal bez majonéz a babky to prý dělaly tak, že navíc místo čistého oleje použily olej provoněný tím, že na něm předtím usmažili řízky. A Jarda Blecha (zasvěcený znalec loutek a loutkářů) dodává, že Franta Vítek (milovaný a obdivovaný umělec a řezbář) do cibule zas místo octa dává lák od okurek.

Vaříme

Brambory omyjeme a i se šlupkou je dáme vařit do hrnce se studenou osolenou vodou.

.....
Přidáme několik lístečků libečku.

.....
Než se brambory uvaří doměkka, najemno si nakrájíme cibuli.

.....
V dostatečně velké míse promícháme cibuli se solí, pepřem, olejem, octem a cukrem.

.....
Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka a přidáme do mísy.

.....
Úplně nejdůležitější je promíchat cibulovou směs s nakrájenými brambory s láskou.

.....
A salát je hotový, v první chvíli je teplý, pak vlažný, ale i když časem úplně vystydne, je to pořád pochoutka.

.....
Nezapomeňte, že tenhle tajný recept je třeba zase dobře uzamknout a střežit.