

Tipy na recepty

Gratinované brambory neboli francouzské „gratin dauphinois“ (4 porce)

SUROVINY

- 600 g brambor, varný typ A
- 200 ml smetany ke šlehání
- špetka čerstvě mletého pepře
- špetka čerstvě nastrohaného muškátového květu
- 1 malý stroužek česneku
- 30 g strouhaného parmezánu
- Několik snítek tymiánu
- 5 g soli



POSTUP

1. Začněte předehřívat troubu na 190 stupňů (bez horkovzduchu). Brambory oloupejte, opláchněte a nakrájejte na co nejtenčí plátky, ideálně o tloušťce 2–3 mm
2. Nakrájené brambory v žádném případě neproplachujte, můžete je strouhat rovnou do kastrůlku. Zalijte smetanou, osolte, okořeňte a přiveďte k varu. Hlídejte a občas opatrně promíchejte, protože tahle kombinace se velmi rychle připaluje. Nechte pomalu a pod dohledem, vařit dvě minuty.
3. Menší zapékací misku (20x25 cm) vytřete oloupaným a rozpůleným stroužkem česneku. K horké bramborové směsi vmíchejte lžící parmezánu a pak vše přendejte do připravené mísy. Plátky brambor přitom rovnejte do vrstev. Zasypte zbytkem sýra a tymiánem a na 30 minut vložte do vyhřáté trouby zapéct.

Středomořské citronové kuře s brambory (4 porce)

SUROVINY

- 700 g vykostěných kuřecích prs, nakrájené na nudličky
- 500 g brambory, nakrájené na kostičky o hraně 2 cm
- 1 střední cibule, hrubě nakrájená
- 100 ml olivového oleje
- 50 g rozčtvrcených oliv (lze vynechat)
- citronová šťáva z 1 citronu
- 1 lžička oregana
- 1 lžička soli
- 3 střední rajčata nakrájená na kostičky



POSTUP

1. Smíchejte všechny ingredience kromě rajčat ve velké míse.
2. Umístěte stejné množství na 4 velké čtverce alobalu.
3. Zabalte náplň do alobalu, ale nechte malý otvor, aby tam mohl proudit vzduch.
4. Pečte v troubě 30 minut na 200 °C, nebo dokud není kuře propečené a brambory měkké.
5. Opatrně otevřete balíčky, posypte je nakrájenými rajčaty a servírujte.

Rychlé brambory se slaninou (4 porce)

SUROVINY

- 750 g brambor
- 150 g slaniny
- 2 cibule, nakrájené na kostičky
- Nasekané čerstvé bylinky (tymián, petržel, ...)
- sůl
- čerstvě mletého černého pepře



POSTUP

1. Uvařte brambory ve vodě, poté je nakrájejte na plátky (můžete nechat i se slupkou).
2. Na pánvi osmažte slaninu nakrájenou na kousky. Poté vyjměte slaninu a osmažte cibuli dozlatova.
3. Poté přidejte na pánev brambory nakrájené na plátky a opečenou slaninu a vše promíchejte. Nakonec ochuťte solí, pepřem a čerstvými bylinkami.

Vídeňský bramborový salát (4 porce)

SUROVINY

- 500 g brambor
- 200 ml vývaru, nejlépe hovězího
- 5 lžic rostlinného oleje
- 1 lžičce jemného bílého vinného octa
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 1 cibule
- pažitka



POSTUP

1. Brambory důkladně umyjte, ale neloupejte, a uvařte v osolené horké vodě nebo ještě lépe na páře doměkka.
2. Uvařené brambory slijte nebo vyndejte z parní lázně a nechte 10 minut odpočinout nezakryté, aby se z nich odpařila zbylá voda a trochu zchladly. Jakmile je můžete vzít do ruky, oloupejte je a vzápětí nakrájejte nožem na plátky silné půl centimetru.
3. Vývar zahřejte v malém kastrůlku téměř k varu a přilijte k němu olej a ocet. Osolte ho a dle chuti opepřete.
4. Ještě za tepla zalijte nakrájené brambory horkým ochuceným vývarem a několikrát opatrně promíchejte velkou lžící pěkně odspodu. Zhruba po 10 až 20 pohybech lžící se zálivka částečně vstřebá a zbytek začne houstnout vlivem škrobu z brambor; to je přesně ta konzistence, o kterou jde.
5. Cibuli nakrájejte na drobné kousky či na tenké plátky a přidejte k bramborám. Naposledy promíchejte a nechte asi 15 minut odpočinout při pokojové teplotě.