

Bramborové placičky s ořechy

Suroviny

Vařené brambory /ve slupce/	300 g
Polohrubá mouka	80 g
Vyloupané vlašské ořechy	60 g
Slunečnicová semínka	50 g
Sůl	
Olej na pečení	
Třešně	
Cukr	
Citron	
Zakysaná smetana	

Pracovní postup:

Uvařené a oloupané brambory nastrouháme, přidáme sůl, nasekané vlašské ořechy, slunečnicová semínka, polohrubou mouku a vypracujeme těsto. Z těsta tvoříme malé placičky, které pečeme na pánvi s rozehřátým olejem.

Před přípravou můžeme ořechy a slunečnicová semínka opražit. Placičky budou křupavější.

Třešňová omáčka

Vypeckované třešně dáme do kastrolu, přidáme cukr, citrónovou šťávu a vaříme do zhoustnutí.

Omáčku odstavíme z ohně a dochutíme např. griotkou nebo třešňovou pálenkou.

Bramborové pralinky

Čokoládové pralinky z vařených brambor

PŘÍPRAVA 30 MINUT, TUHNUTÍ 50 MINUT

ZÁKLADNÍ HMOTA: 120g vařených studených oloupaných brambor, 70g bílé čokolády, 30g moučkového cukru, špetka soli **NÁPLŇ:** 40g vařených oloupaných brambor, 20g hořké čokolády, 1 sušená švestka bez pecky, 10g cukru, 1 lžička rumu

NA DOKONČENÍ: 50g tmavé čokoládové polevy, 30g bílé čokoládové polevy

1. Brambory nastrouháme do mísy, přisypeme cukr a špetku soli a za postupného přilévání rozpuštěné čokolády opatrně promícháme.
2. V druhé misce připravíme náplň. Smícháme nastrouhané brambory s cukrem, jemně nakrájenou švestkou a rumem a pomalu přimícháme rozpuštěnou hořkou čokoládu.
3. Obě hmoty necháme v chladu ztuhnout.
4. Z tmavé hmoty na náplň utvoříme 10 kuliček a vložíme je na 20 minut do mrazáku. Pak je obalíme v hmotě z bílé čokolády, opatrně je vlhkýma rukama zakulatíme a uložíme opět na 15 minut do mrazáku.
5. Tmavou polevu rozpustíme, pramínkem do ní přilijeme rozpuštěnou bílou polevu a nemícháme.
6. Ztuhlé pralinky opatrně v polevách obalíme a necháme je zaschnout na mřížce. Spotřebujeme je co nejdříve a do té doby je uložíme v chladu.

Bramborové řezy s kakaem

Seznam surovin

vejce 5 kusů
cukr krupice 200 gramů
mouka pšeničná hladká 200 gramů
olej 5 lžic
rum 4 lžíce (na pokapání)
džem meruňkový 2 lžíce (na potřeni)
čokoláda hořká 2 lžíce (nastrouhaná, na posypání)

Na krém:

brambory 600 gramů (vařené ve slupce)
máslo 250 gramů
cukr moučkový 200 gramů
rum 4 lžíce
kakao 2 lžíce

Postup přípravy

V míse rozšleháme vejce s cukrem a olejem, přimícháme mouku a připravíme hladké těsto. Rozetřeme ho na velký plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 8 - 10 minut. Upečený plát necháme vychladnout.

Na krém vyšleháme v míse změkklé máslo s cukrem do pěny. Zašleháme do ní kakao a rum, nakonec po částech vmícháme vychladlé, oloupané a najemno nastrouhané brambory. Vychladlý piškotový plát pokropíme rumem, potřeme tenkou vrstvou marmelády a rovnoměrně na ni rozetřeme krém.

V misce ušleháme smetanu s vanilkovým cukrem do polotuha. Zeesan (ztužovač do smetany) zalijeme vodou a metličkou rozšleháme. Přidáme polotuhou smetanu a společně ušleháme dotuha (pokud je hmota moc řídká, dáme ji na chvíli do chladničky).

Nakonec do šlehačky zašleháme kávu. Šlehačku rozetřeme na krém, posypeme strouhanou čokoládou a vše uložíme do ledničky. Po ztuhnutí plát nakrájíme na kostky.

Bramborovo-mrkvová polévka s hráškovým pestem

Suroviny

1 litr vody
250g brambor
150g mrkve
2dl smetany
80g másla
50g hladké mouky
Sůl, muškátový květ, bílý pepř,
Olej na opečení

Pesto

50g mražený hrášek
Olivový olej
Čerstvá bazalka

Pracovní postup

Brambory nakrájíme na plátky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a dáme vařit. Mrkev nakrájíme na kolečka a podusíme na másle doměčka. Osolíme, opepříme a ochutíme muškátovým květem. Z másla a mouky připravíme světlou zasmažku. Zalijeme studenou vodou a za stálého míchání provaříme. Když jsou brambory měkké, odebereme několik plátků, dáme je stranou a později je opečeme na oleji. K uvařeným bramborám přidáme podušenou mrkev, jíšku a rozmixujeme. Přidáme smetanu a ještě krátce povaříme. V malé nádobě rozmixujeme hrášek, olivový olej a bazalku, lehce osolíme. Polévku rozdělíme do talířů, přidáme opečené plátky brambor a připravené pesto.

Bramborovo–sýrová pomazánka

Vařené brambory /ve slupce/	300 g
Sýr /Eidam, Gouda/	200 g
Zakysaná smetana	200 g
Vařená vejce	2 ks
Pikantní slanina nebo papriková klobása	100 g
Česnek	
Grilovací koření	
Sůl a pepř podle chuti	

Pracovní postup

Oloupané brambory nastroháme, přidáme strouhaný sýr, drobně pokrájená vejce, klobásku nebo slaninku, koření, česnek a zakysanou smetanu. Necháme proležet. Podáváme s pečivem.

Bramborový salát s matjesy a jablkem

Suroviny

Vařené brambory	500 g
Červené matjesy v oleji	300 g
Jarní cibulka	3 ks
Sladkokyselé okurky	3ks
Zelené jablko	2ks
Olivový olej	
Citron	
Čerstvý kopr	
Sůl	
Pepř	

Pracovní postup

Vychladlé brambory oloupejte a nakrájejte na půlkolečka. Matjesy nakrájejte na velikost sousta. Okurky nakrájejte na tenká půlkolečka a jarní cibulky na šikmé tenké plátky i se zelenou částí. Jablko nakrájejte na menší kousky i se slupkou.

Všechny ingredience dejte do mísy, zalijte olejem a šťávou z citronu, osolte a opepřete podle chuti a vše jemně promíchejte, aby se brambory nerozpadly.

Salát dozdobte nasekaným čerstvým koprem.

Bramborový guláš s trampskou uzeninou, zeleninou, houbami

Suroviny

6 větších brambor
1 cibule
sypká červená uzená paprika
majoránka
česnek
drcený kmín
1 PL rajského protlaku
sádlo
voda
200 g uzeniny "trampského cigára"
hladká mouka na zahuštění
sůl, pepř
namočené sušené houby
hrst zmražené mix zeleniny

Pracovní postup

Brambory oloupeme, pokrájíme na větší kostky. Pokrájenou cibulku orestujeme na sádle, přidáme orestovat pokrájenou uzeninu a brambory.

Vše zasypeme uzenou červenou paprikou se lžící rajského protlaku. Promícháme. Přidáme drcený kmín, utřený česnek, čerstvou, rozemnutou majoránku, pepř, sůl a podlijeme vodou.

Dusíme, dokud nejsou brambory měkké. Ke konci dušení přidáme hrst mix zeleniny a okapané (namočené) sušené houby. Dusíme dál.

V hrnku rozkvrdláme hladkou mouku, vlijeme do nádoby s bramborami, houbami a zeleninou a ještě cca 10 minut povaříme. Podáváme s pečivem.

Koktejl z bramborového mléka

brambory	200 gramů (oloupané)
mango	1 kus
mandle	70 gramů (oloupané)
zázvor	60 gramů (čerstvý)
cukr	4 lžíce
med	1 lžíce
sůl	1 špetka

Postup přípravy

Nejprve si připravíme "bramborové mléko". Brambory nakrájíme na kostky, zalijeme je 6 dl vody, přidáme mandle a špetku soli a společně uvaříme doměkka. Brambory a mandle s vývarem necháme lehce zchladnout, pak je rozmixujeme, dolijeme vodou na 9 dl, dále mixujeme nejméně 3 minuty a mléko necháme vychladit (pokud chceme zkrátit přípravu, rozmixujeme brambory místo vody s drceným ledem).

Zázvor oloupeme, nastrouháme najemno a necháme stát v misce.

Mango opláchneme, podélně rozkrojíme a odstraníme pecku. Dužninu oloupeme a rozmixujeme s cukrem, medem a vymačkanou šťávou ze zázvoru. Přidáme vychladlé bramborové mléko, rozmixujeme a podle chuti přisladíme. Směs nalijeme do pohárů a podáváme.

Bramborovo –dýňové placičky

Suroviny

Vařené brambory ve slupce / ve slupce/	300 g
Dýně	100 g
Česnek	3 stroužky
Vejce	1 ks
Hladká mouka	40 g
Sůl	
Olej	

Pracovní postup

Uvařené a oloupané brambory nastrouháme do mísy, přidáme očištěnou a nastrouhanou dýni, česnek, koření, vejce, mouku a dobře promícháme. Tvarujeme placičky, které smažíme v rozpáleném oleji.

Řezy s bramborovo-meruňkovou pěnou

Seznam surovin

brambory	300 gramů (vařené, oloupané, prolisované)
směs na makovec	200 gramů (v prášku)
vejce	2 kusy
cukr	60 gramů
mák	60 gramů (mletý)
olej	0,8 decilitru
tuk (na vymazání formy)	
mouka pšeničná hrubá (na vysypání formy)	

Na krém:

- meruňky 300 gramů
- brambory 250 gramů (vařené, oloupané, prolisované)
- cukr 100 gramů
- smetana na šlehání 2,5 decilitru
- želatina 30 gramů (v prášku)

Na želé:

- meruňky 300 gramů
- cukr 90 gramů
- želatina 20 gramů (v prášku)
- víno bílé 1 decilitr (nebo voda)

Postup přípravy

Meruňky na krém vypeckujeme, rozmixujeme je s cukrem a uložíme v chladu. Připravíme těsto. V míse smícháme olej, vejce a prolisované brambory. Přidáme směs na makovec, mák a cukr a umícháme vláčné těsto, které nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, vložíme do trouby vyhřáté na 170 °C a upečeme (asi 30 minut). Hotový makovec necháme na plechu vychladnout a pak po okrajích utvoříme ze silnějšího pruhu alobalu asi 6 cm vysokou ohrádku.

Želatinu na krém zalijeme 0,8 dl vody a necháme alespoň 10 minut nabobtnat v misce. Pak ji rozpustíme (nejlépe vložením misky zakryté fólií na několik vteřin do mikrovlnné trouby) a

vmícháme do lehce nahřátých rozmixovaných meruněk. Vmícháme prolisované brambory, a když začne krém lehce tuhnout, přimícháme ušlehanou smetanu. Krém nalijeme na makovec na plechu a necháme vychladnout.

Meruňky na želé vypeckujeme, nakrájíme, zasypeme cukrem a rozvaříme. Po částečném zchladnutí je rozmixujeme. Želatinu zalijeme vínem (vodou), necháme nabobtnat a pak rozpustíme. Vmícháme ji do meruněk, želé nalijeme na ztuhlý krém a vše necháme ztuhnout v chladu.

Před podáváním moučník nakrájíme na řezy.

Tatarská pomazánka na topinky

Suroviny

Vařené brambory /ve slupce/	300 g
Cibule	100 g
Česnek	50 g
Grilované koření	
Paprika sladká	
Paprika pálivá	
Hořčice	
Kečup jemný i ostrý	
Majonéza- nemusí být	

Pracovní postup

Brambory oloupeme, nastrouháme a smícháme s ostatními surovinami. Mažeme na topinky nebo tousty.