Bramborové tipy a triky



Brambory vaříme tak často, že už nad jejich přípravou mnohdy ani nepřemýšlíme. Přesto se občas něco nepovede. Jednou se rozvaří, podruhé jsou nedovařené, kaše je lepkavá a pečené brambory místo křupání spíš připomínají dušenou přílohu. Přitom často stačí změnit maličkost. Vyzkoušejte naše tipy, díky kterým si s bramborami poradíte zase o něco lépe.

Menší, nebo větší?

Při nákupu není nejdůležitější velikost, ale především kvalita a varný typ brambor. Menší hlízy se hodí například k pečení vcelku, větší zase oceníte při loupání nebo přípravě hranolků.

Pokud chcete brambory vařit nebo péct společně, vybírejte přibližně stejně velké kusy. Budou hotové ve stejnou dobu a nestane se, že zatímco některé už se rozpadají, jiné jsou uvnitř stále tvrdé.

Brambory by měly být pevné, bez známek hniloby a výrazného zeleného zbarvení. U balených brambor si také všímejte varného typu. Právě ten vám napoví, k jaké úpravě se nejlépe hodí.

Mýt je můžete, ale až před přípravou

Nemyté brambory nejsou známkou horší kvality. Pokud je plánujete delší dobu skladovat, je lepší ponechat na nich zbytky suché zeminy a očistit je až před vařením. Vlhkost na povrchu může při nevhodném skladování podporovat kažení.

Brambory určené k okamžité spotřebě naopak důkladně omyjte pod tekoucí vodou. Pomoci si můžete

kartáčkem na zeleninu, zvlášť pokud je budete připravovat ve slupce.

Pozor na zelené nebo výrazně naklíčené brambory. Mohou obsahovat zvýšené množství glykoalkaloidů, zejména α-solaninu a α-chakoninu. Výrazně zelené, silně naklíčené, poškozené či hořké hlízy raději nekonzumujte.

Loupat, nebo neloupat?

Záleží na receptu i kvalitě brambor. Tenká slupka raných brambor se často vůbec nemusí odstraňovat. Stačí ji dobře očistit. Také vyzrálé brambory lze vařit nebo péct ve slupce, pokud jsou zdravé a důkladně omyté.

Vaření ve slupce navíc pomáhá omezit ztráty některých živin do vody.

Pokud potřebujete brambory oloupat předem, nenechávejte je dlouho ležet na vzduchu. Jejich povrch totiž postupně tmavne. Krátkodobě je můžete ponořit do studené vody, dlouhé máčení však není ideální, protože se do vody uvolňují některé rozpustné látky.

Jak vařit brambory, aby se nerozpadly?

Základem je správný varný typ a podobná velikost jednotlivých kusů. Na vařené brambory, které mají držet tvar, vybírejte především typ A nebo B.

Oloupané brambory nakrájejte na přibližně stejně velké kousky a vložte do vody tak, aby byly ponořené. Vodu přiveďte k varu, poté teplotu snižte a brambory nechte mírně probublávat. Prudký var může způsobit, že se jejich povrch začne rozpadat dříve, než se uvaří uvnitř.

Doba vaření závisí na odrůdě a velikosti kousků. Menší kousky bývají hotové přibližně za 10 až 15 minut, větší potřebují kolem 20 minut, někdy i déle. Nejlepší zkouškou je obyčejná vidlička nebo špička nože. Měla by do brambory zajet bez většího odporu.

Náš tip: Pokud chcete zachovat co nejvíce chuti a omezit ztráty živin do vody, vyzkoušejte vaření v páře. Brambory se v ní navíc tolik neomílají jako při prudkém varu.

Proč bývá bramborová kaše lepkavá?

Na kaši jsou nejlepší moučnatější brambory, ideálně varný typ C nebo BC. Obsahují více škrobu a po uvaření se snadno rozmačkají.

Důležité je také to, jak s nimi zacházíte. Uvařené brambory dobře slijte a nechte z nich krátce odpařit přebytečnou vlhkost. Potom je ještě horké rozšťouchejte nebo prolisujte. Přidejte máslo a postupně přilévejte teplé mléko, dokud nezískáte požadovanou konzistenci.

A pozor na tyčový mixér! Při intenzivním mixování se narušuje struktura brambor a uvolňuje se více škrobu. Výsledkem může být nepříjemně táhlá a lepivá hmota. Na kaši proto raději použijte klasické šťouchadlo nebo lis na brambory.

Jak na křupavé pečené brambory?

Chcete brambory, které budou uvnitř měkké a na povrchu pěkně opečené? Jedním z osvědčených postupů je jejich krátké předvaření.

Nakrájejte brambory na větší kousky, přibližně 5 až 8 minut je povařte, slijte a nechte oschnout. Poté je v hrnci lehce protřeste, aby se jejich povrch trochu narušil. Právě drobné nerovnosti se při pečení krásně opečou.

Brambory promíchejte s olejem, solí a kořením a rozložte na plech v jedné vrstvě. Nepřeplňujte ho! Pokud budou kousky příliš natěsno, budou se spíš dusit než péct.

Pečte v dobře předehřáté troubě přibližně na 200 až 220 °C, dokud nezezlátnou. Podle velikosti kousků a předvaření to obvykle zabere dalších 25 až 40 minut.

Skvěle chutnají s rozmarýnem, tymiánem, česnekem nebo uzenou paprikou. Čerstvé bylinky a jemně nasekaný česnek je vhodné přidat až ke konci pečení, aby se nepřipálily.

Co dělat, když brambory přesolíte?

Pokud jste brambory vařili v příliš slané vodě, po slití je můžete krátce propláchnout horkou nesolenou vodou. Pomůže to odstranit část soli z jejich povrchu, nikoli však všechnu sůl, kterou už vstřebaly.

Přesolenou bramborovou kaši lze částečně zachránit přidáním dalších nesolených uvařených brambor. V menší míře může pomoci také přidání mléka nebo smetany, tím však změníte i konzistenci.

Jak uchovat a ohřát uvařené brambory?

Uvařili jste jich víc, než bylo potřeba? Brambory nemusí skončit v koši. Nechte je krátce zchladnout, uložte do uzavřené nádoby a dejte co nejdříve do lednice, nejpozději do dvou hodin po uvaření. Ideální je spotřebovat je během tří až čtyř dnů.

Ohřát je můžete na pánvi, v troubě i v mikrovlnné troubě. Důležité je, aby se důkladně prohřály i uprostřed.

Pokud máte rádi opečené brambory, nakrájejte je na plátky a osmahněte na troše oleje s cibulkou a kmínem. Získáte jednoduchou přílohu, která chutná úplně jinak než čerstvě uvařené brambory.

A ještě pár drobných vychytávek

- **Na bramborový salát vařte brambory ve slupce.** Po vychladnutí se budou lépe krájet a pevnější odrůdy si zachovají tvar.
- **Na hranolky nakrájené brambory před smažením opláchněte.** Zbavíte je části povrchového škrobu. Poté je opravdu důkladně osušte.
- **Na bramboráky nastrouhané brambory lehce vymačkejte.** Těsto nebude

zbytečně řídké a nebudete muset přidávat tolik mouky.

- **Na bramborové těsto používejte vychladlé, dobře odkapané brambory.** Těsto pak obvykle potřebuje méně mouky a nebude tolik lepit.
- **S kořením experimentujte.** Kromě klasického kmínu se k bramborám hodí také koriandr, římský kmín, muškátový oříšek nebo chilli.

Brambory sice patří k těm nejobyčejnějším surovinám, ale i při jejich přípravě rozhodují detaily. A někdy stačí opravdu málo, aby se z obyčejné přílohy stala ta nejlepší část oběda.