Děláme bramborové placky a bramboráky



Bramborové plácání

Bramborák je typickým pokrmem středoevropské a východoevropské kuchyně. Tradičně se připravuje z jemně nastrouhaných syrových brambor, mouky, vajec, česneku, soli, pepře a majoránky. Alternativy pak do těsta přidávají kvasnice, mléko, cibuli, i pestrobarevné druhy koření. Do brambor je možné přidat nastrouhanou zeleninu – nejčastěji cuketu, mrkev či celer, ale také uzeninu nebo sýr. **Namísto mouky je pak možné do těsta vmíchat strouhanku, těsto pak bude křupavější.**

Bramborák se smaží buď na tuku, nebo suchém tálu. Pohodlnější hospodyňky ovšem těsto na bramboráky rády pečou na vymazaném plechu. Hotový výsledek pak připomíná bramborovou buchtu.

Bramborákové variace se podávají **jako hlavní chod, ale také jako příloha, nebo dokonce dezert**.

Nejoblíbenější recepty servírují **bramborák se zelím, uzeným masem či masovou směsí**. Bramboráková směs může sloužit také **namísto trojobalu pro vepřové, uzené či kuřecí maso**. Mezi přílohami se stále častěji objevují tzv. rösti, tedy švýcarské vyšší bramboráčky o velikosti vdolku.

Odlehčený i na sladko

Trendy velící odlehčené kuchyni dávají možnost vytvořit takové dobroty, jakou je např. křupavý minibramborák připomínající keks s bylinkovou pomazánkou a uzeným lososem. V Německu, Polsku, ale také na Valašsku je možné ochutnat **bramborák připravený na sladko**. Je samozřejmě připravený bez

česneku a koření, naopak **bohatě sypaný cukrem, pomazaný zavařeninou (nejlépe jablečnou), nebo zalitý kysanou smetanou**. Za ochutnání stojí i bramboráky plněné bylinkovým tvarohem.

Placka, sestra bramboráku

Stejné je to s bramborovými plackami – ty mohou být buď tenké jako palačinka, nebo hutné i nadýchané jako bavorské vdolečky. Základ je obdobný – najemno nastrouhané vařené brambory, mouka a sůl. **Lokše čili bramborové placky** se tradičně smažily na suchém tále a ještě horké se mastily sádlem. Podávaly se na slano s kysanou smetanou, škvarky i zelím, ale také jako sladké jídlo s mákem, povidly či zavařeninou.

Bramborové placky však nemusí být nutně hlavním chodem. Poslouží také jako vynikající příloha k pečenému i grilovanému masu a zelenině. Slané mlsání k pivu pak představují bramborové placky ovoněné provensálským kořením a vylepšené strouhaným sýrem i kvalitní uzeninou přidanými do těsta.

Víte, kolik jmen má bramborová placka s česnekem?

Bramborák, vošouch, cmunda, sejkora, strouhanec, toč, placek, báč, stryk a mnohé další a další. Nebo znáte i další názvy? :o)

Vyzkoušejte naše recepty:

Stryky

6 syrových brambor, 2 vejce, hladká mouka, špetka soli, čerstvé švestky, cukr krystal

Brambory oloupeme, umyjeme a nastrouháme nahrubo. Slijeme z nich zbylou vodu, přidáme do nich vejce, sůl a postupně přisypáváme hladkou mouku, abychom vypracovali polotuhé těsto. Těsto přelijeme do pekáčku vymazaného sádlem, rozprostřeme na něj vypeckované švestky, zasypeme cukrem a pečeme dozlatova.

Bramborákový brunch

500 g moučných brambor, 1 vejce, 4 lžíce hladké mouky, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, majoránka, sádlo, olej na smažení

Brambory oloupeme, umyjeme, osušíme a nastrouháme najemno. Přidáme vejce, mouku, lisovaný česnek, sůl, pepř a majoránku a vypracujeme těsto. Smažíme v lívanečníku dozlatova. Podáváme se šunkou, nebo vypraženou slaninou, volským okem a dozdobíme pažitkou. Jako přílohu doporučujeme zeleninový salát.

Bramborové placky se škvarky

750 g moučných brambor, 200 g polohrubé mouky, 1 vejce, 250 g škvarků, sůl, pepř, mletý kmín, česnek, 1 lžička kypřicího prášku, hladká mouka na posypání válu, sádlo

Brambory očistíme, uvaříme ve slupce doměkka a po vychladnutí je nastrouháme najemno. Přidáme vejce, koření, lisovaný česnek dle chuti a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Na závěr zapracujeme pokrájené škvarky a vypracujeme vláčné, nelepivé těsto. Z těsta vyválíme zhruba půlcentimetrový plát, ze kterého

vykrajujeme kolečka. Můžeme smažit na sádle nebo péct v troubě dozlatova. Ještě horké je potíráme sádlem.

Další výborné recepty:

Náš recept na**kopřivové bramboráky** najdete ZDE

Recept na **pikantní bramboráky** se nachází ZDE

Recept na klasické **bramboráky se zakysanou smetanou** máme ZDE

Recept na **hanušky (bramboráky z Českého ráje)** je ZDE

Recept na **bramborové placky s povidly a mákem** naleznete ZDE