

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

Stejně 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 přidávanými 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 lívanečnicku 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 **nakopřivové 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](#)