Jak na dokonale křupavé brambory?



Pečené brambory vypadají jako jedno z nejjednodušších jídel. Nakrájet, osolit, pokapat olejem a dát do trouby. Přesto se výsledek může pokaždé trochu lišit. Jednou se povedou dokonale, podruhé jsou měkké a bez pořádné kůrky. **Tajemství přitom nespočívá v žádné zázračné přísadě. Důležité je, jaké brambory vyberete, kolik obsahují vlhkosti a co s nimi uděláte ještě před samotným pečením.**

Začněte správným výběrem

Ne všechny brambory se při pečení chovají stejně. Pevné salátové brambory varného typu A si dobře drží tvar, ale pokud chcete nadýchaný vnitřek a výrazně křupavý povrch, **často se lépe osvědčí moučnatější brambory typu B, BC nebo C**.

Důležitý je především obsah škrobu a struktura dužiny. Moučnatější brambory se při vaření snadněji naruší, což se při následném pečení může hodit. Jejich povrch totiž vytvoří drobné nerovnosti, které se krásně opečou.

Na pečené měsíčky nebo brambory ve slupce ale klidně sáhněte po univerzálním typu B. Výsledkem budou pevnější kousky, které se při obracení nerozpadnou.

Proč se vyplatí brambory předvařit?

Možná jste zvyklí dávat syrové brambory rovnou do trouby. Není na tom nic špatného, ale **pokud toužíte po opravdu křupavé kůrce, zkuste je nejprve krátce předvařit**. Při vaření začne škrob na povrchu brambor

bobtnat a měnit svou strukturu. Když potom brambory vložíte do trouby, povrchová vrstva postupně ztrácí vlhkost a může vytvořit příjemně křupavou kůrku.

Jak na to? Oloupané brambory nakrájejte na větší, přibližně stejně velké kousky. Vložte je do osolené vroucí vody a **vařte zhruba 8 až 10 minut**, dokud jejich okraje nezačnou měknout. Neměly by se však úplně rozpadat. Pak je slijte a přichází další důležitý krok.

Nechte je pořádně oschnout

Vlhkost je jedním z hlavních nepřátel křupavých brambor. Pokud je vložíte do trouby mokré, část energie se nejprve spotřebuje na odpařování vody a brambory se začnou spíše dusit. **Po předvaření je proto nechte několik minut v odkrytém hrnci nebo na sítu, aby z nich unikla přebytečná pára.**

A teď malý trik: Vraťte je do hrnce, přiklopte pokličkou a několikrát jemně protřeste. Na povrchu se vytvoří drobné nerovnosti a škrobová vrstvička, která se při pečení opeče dokřupava. Jen to nepřežeňte. Chcete trochu zdrsnit jejich povrch, nikoliv z nich udělat bramborovou kaši.

Jedlá soda? Ano, ale jen špetka

Existuje ještě jeden trik, který může křupavost brambor podpořit. Do vody při předvařování přidejte malé množství jedlé sody. Zásaditější prostředí pomáhá rychleji narušovat povrchové vrstvy brambor. Při následném protřepání se tak vytvoří více škrobové hmoty, která se při pečení promění v křupavou kůrku. Na přibližně dva litry vody stačí čtvrt až půl lžičky jedlé sody. Rozhodně jí nepřidávejte příliš, jinak může ovlivnit chuť a konzistenci brambor.

Tento postup se hodí zejména pro větší kusy pečených brambor. U tenkých hranolků nebo drobných plátků bychom ho vynechali.

Nepřeplňujte plech

Jedna z nejčastějších chyb? Příliš mnoho brambor na jednom plechu. Pokud leží kousky těsně vedle sebe nebo dokonce jeden přes druhý, hromadí se mezi nimi pára. Místo pečení se pak brambory spíš dusí a jejich povrch zůstává měkký. **Rozložte je proto do jedné vrstvy a nechte mezi nimi trochu místa.** Pokud připravujete větší množství, použijte raději dva plechy.

Plech můžete předem krátce předehřát. Brambory se pak začnou opékat hned po vložení. Při práci s horkým plechem a olejem ale buďte opatrní.

Kolik oleje a jaká teplota?

Bez trochy tuku se výrazně křupavého povrchu dosahuje obtížněji. Nemusíte však brambory v oleji utopit. **Na kilogram brambor obvykle stačí přibližně dvě až tři lžíce oleje.** Důležité je, aby se tuk dostal na povrch všech kousků. Použít můžete například řepkový nebo olivový olej vhodný k tepelné úpravě. Máslo dodá příjemnou chuť, ale při vyšších teplotách se může přepalovat. Proto je lepší přidat ho až ke konci přípravy.

Pro běžné domácí pečení **doporučujeme začít přibližně na 180 až 190 °C.** Předvařené brambory se podle velikosti dopečou **zhruba za 30 až 45 minut**. Během pečení je **jednou nebo dvakrát opatrně obraťte**. Řiďte se především jejich vzhledem. Ideální je světle zlatavý povrch, nikoliv tmavě hnědá nebo připálená kůrka.

Kdy přidat česnek a bylinky?

Brambory, česnek a rozmarýn jsou téměř dokonalá kombinace. Má to ale jeden háček. Jemně nasekaný česnek i některé čerstvé bylinky se mohou během dlouhého pečení spálit a získat nahořklou chuť.

Sušené bylinky a koření můžete použít už na začátku. Čerstvý česnek, petrželku nebo jemně nasekaný rozmarýn je ale lepší přidat až během posledních minut pečení nebo bezprostředně po vytažení z trouby.

Skvělou chuť dodá také špetka uzené papriky, tymián nebo trocha strouhaného parmazánu. Ten můžete přidat ke konci přípravy, aby na bramborách vytvořil jemnou sýrovou krustu.

A co domácí hranolky?

U hranolků fungují trochu jiné postupy než u větších pečených brambor. Brambory nakrájejte na stejně silné hranolky a na 15 až 30 minut je ponořte do studené vody. Tím odstraníte část povrchového škrobu. Poté vodu slijte a hranolky opravdu důkladně osušte.

Pokud je budete připravovat v troubě, promíchejte je s trochou oleje a rozložte na plech v jedné vrstvě. Pečte dozlatova a podle potřeby je obraťte.

Při smažení ve fritéze se často používá dvoufázová příprava. Hranolky se nejprve při nižší teplotě tepelně upraví a potom krátce dosmaží, aby získaly křupavý povrch. Při domácí přípravě je vhodné nepřekračovat teplotu oleje 175 °C a smažit je jen do světle zlatavé barvy.

Fritéza na horký vzduch: Pomocník, nebo jen módní záležitost?

Horkovzdušná fritéza může být pro přípravu brambor velmi praktická. Horký vzduch proudí kolem jednotlivých kousků a pomáhá jejich povrch vysušit a opéct. Navíc obvykle stačí jen malé množství oleje. I tady ale platí, že brambory potřebují prostor. Pokud koš naplníte až po okraj, výsledek bude méně rovnoměrný. Během přípravy je proto několikrát protřepejte. U předvařených kousků můžete vyzkoušet teplotu kolem 180 °C a postupně kontrolovat jejich barvu a propečení. Doba přípravy se liší podle velikosti brambor i konkrétního spotřebiče.

Pozor na příliš tmavou kůrku

Křupavé brambory jsou výborné, ale ani tady neplatí, že čím tmavší, tím lepší. Při intenzivním pečení nebo smažení potravin bohatých na škrob může vznikat akrylamid. Jeho množství obecně roste s vyšší teplotou, delší dobou přípravy a výraznějším hnědnutím. Proto je lepší připravovat brambory dozlatova a nenechávat je zbytečně ztmavnout. K omezení tvorby akrylamidu může přispět také vhodný výběr a skladování brambor nebo jejich předvaření.

Náš recept: Křupavé pečené brambory s rozmarýnem

Co budeme potřebovat?

- *1 kg brambor varného typu B nebo BC*
- *2 až 3 lžíce řepkového oleje*
- *2 stroužky česneku*
- *1 až 2 snítky rozmarýnu*
- *sůl*
- *čerstvě mletý pepř*
- *volitelně špetku sladké papriky*

Jak postupovat:

1. Brambory oloupeme nebo důkladně omyjeme a nakrájíme na větší, přibližně stejně velké kousky.
2. Vložíme je do vroucí osolené vody a předvaříme zhruba 8 až 10 minut, aby jejich povrch změkl.
3. Slijeme je, necháme několik minut odpařit přebytečnou vlhkost a v hrnci je lehce protřeseme.
4. Promícháme s olejem, pepřem a případně trochou sladké papriky. Rozložíme na plech v jedné vrstvě.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 190 °C přibližně 30 až 45 minut dozlatova. Během pečení je jednou či dvakrát obrátíme.
6. Ke konci přidáme nasekaný rozmarýn a česnek. Hotové brambory podle chuti dosolíme a ihned podáváme.

Náš tip: Chcete brambory ještě o něco zajímavější? Po upečení je promíchejte s trochou strouhaného parmazánu a nasekanou petrželkou. Výborně chutnají také s domácím jogurtovým dipem.

A které triky fungují nejlépe?

Pokud si máte zapamatovat jen tři věci, pak jsou to tyto: brambory před pečením krátce předvařte, nechte je dobře oschnout a dopřejte jim na plechu dostatek místa.

Právě tyto drobnosti často rozhodují o tom, jestli z trouby vytáhnete obyčejné pečené brambory, nebo přílohu, po které se na talíři zapráší jako první.