# Jak zužitkovat brambory



Uvařit přesně tolik brambor, kolik se sní, není vždycky jednoduché. Někdy pár kousků zůstane v hrnci, jindy se nespotřebuje všechna kaše. A co teprve zásoba syrových brambor, kterou už je nejvyšší čas zpracovat? Dobrá zpráva je, že brambory patří mezi suroviny, které se dají využít na spoustu způsobů. Stačí přidat pár běžných ingrediencí a ze zbytků může vzniknout úplně nové jídlo.

## Zbyly vařené brambory? Máte základ dalšího oběda

Uvařené brambory se skvěle hodí k další úpravě. A v některých receptech jsou dokonce lepší než čerstvě uvařené, protože po vychladnutí zpevní a lépe se s nimi pracuje.

**Bramborové placky**

Asi nejjednodušší způsob, jak využít brambory od včerejšího oběda. Stačí je nastrouhat nebo rozmačkat, přidat vejce, trochu mouky, sůl a podle chuti koření. Z těsta vytvarujte menší placky a opečte je na pánvi dozlatova.

Výborně chutnají s česnekem a majoránkou, ale vyzkoušet můžete také variantu se sýrem, jarní cibulkou nebo nasekanými bylinkami.

**Bramborové šišky**

Z vychladlých vařených brambor můžete připravit také bramborové těsto. Přidejte mouku, vejce a špetku soli, vypracujte těsto a vytvarujte šišky, které uvaříte v osolené vodě.

Nasladko je podávejte s mákem, moučkovým cukrem a rozpuštěným máslem. Naslano je můžete opéct na

pánvi a doplnit cibulkou, slaninou nebo zelím.

**Francouzské brambory**

Máte v lednici několik vařených brambor, trochu sýra, vajíčka a kousek uzeniny? Pak už máte skoro všechno, co potřebujete.

Brambory nakrájejte na plátky, proložte je dalšími surovinami, zalijte rozšlehanými vejci a dejte zapéct. Přidat můžete také brokolici, hrášek, papriku nebo jinou zeleninu, která čeká na spotřebování.

**Bramborová omeleta**

Pro rychlou večeři se hodí i jednoduchá omeleta inspirovaná španělskou tortillou. Na pánvi opečte cibulku, přidejte nakrájené vařené brambory a zalijte rozšlehanými vejci. Nechte na mírném ohni ztuhnout.

Dobře chutná i studená, takže si ji můžete vzít druhý den třeba do práce.

# Zbyla bramborová kaše? Zkuste něco jiného

Bramborovou kaši nemusíte druhý den jen ohřívat. Dá se z ní vykouzlit hned několik dalších jídel.

**Domácí krokety**

Do vychladlé kaše přidejte vejce a podle potřeby trochu mouky nebo strouhanky, aby vznikla hmota, která drží tvar. Vytvořte malé válečky nebo kuličky, obalte je ve strouhance a usmažte dozlatova. Můžete je také potřít olejem a upéct v troubě.

Pokud chcete něco navíc, schovejte doprostřed každé krokety malý kousek sýra.

**Bramborové placičky**

Do kaše vmíchejte nastrouhaný sýr, nasekanou petrželku nebo jarní cibulku a trochu mouky. Vytvarujte placičky a opečte je na pánvi. Podávat je můžete se zakysanou smetanou nebo jogurtovým dipem.

**Zapečená kaše**

Zbylou kaši rozprostřete do menší zapékací misky, přidejte osmažené houby, zeleninu nebo kousky pečeného masa. Posypte sýrem a zapečte, dokud povrch nezezlátne.

Podobně můžete kaši použít také jako horní vrstvu jednoduchého pastýřského koláče se směsí mletého masa a zeleniny.

# A co takhle bramborový tatarák?

Tatarák nemusí být jen z masa. Jeho bramborová varianta se hodí například na topinky nebo jako netradiční pomazánka.

Vychladlé vařené brambory nastrouhejte najemno, přidejte drobně nakrájenou cibuli, hořčici, trochu kečupu, sladkou papriku, pepř, drcený kmín a sůl. Vše důkladně promíchejte.

Podávejte s opečeným chlebem potřeným česnekem. Podle chuti můžete přidat také nakládanou okurku

nebo špetku chilli.

## Brambory se hodí i do sladkého pečení

Možná vás překvapí, že vařené brambory mají své místo také v moučnících. Díky obsahu škrobu a vlhkosti mohou přispět k jemnější a vláčnější struktuře těsta.

Rozmačkané nebo prolisované vychladlé brambory lze přidat například do kynutého těsta na buchty, koláče či domácí pečivo. Důležité je přizpůsobit množství mouky a ostatních tekutin konkrétnímu receptu.

Z bramborového těsta můžete připravit také sladké taštičky plněné povidly nebo ovocem. A pokud máte rádi staročeské dobroty, vyzkoušejte sladké bramborové placky potřené povidly a posypané mákem.

## Co se syrovými bramborami, které potřebujete rychle spotřebovat?

Objevili jste ve spíži zásobu brambor, která už nevydrží příliš dlouho? Pokud jsou stále pevné, zdravé a bez výrazných klíčků či zelených míst, můžete je zpracovat do většího množství jídla.

Zkuste například:

- **Domácí bramboráky:** Klasiku s česnekem a majoránkou, případně se zelím nebo uzeným sýrem.
- **Bramborovou polévku:** S kořenovou zeleninou, houbami a trochou majoránky.
- **Bramborové knedlíky:** Výborně se hodí k pečenému masu i zelí.
- **Bramborové noky:** Můžete je podávat s omáčkou, houbami nebo jen s máslem a šalvějí.
- **Zapečené brambory:** Smetana, sýr, česnek a zelenina promění obyčejné brambory v syté jídlo.

Přebytečné brambory můžete také uvařit, nechat vychladnout a po menších porcích zamrazit. Nejlépe se k tomu hodí bramborová kaše s tukem, bramborové knedlíky nebo předvařené brambory určené k následnému pečení. Po rozmrazení se může jejich konzistence trochu změnit.

## Jak zbytky brambor správně uchovat?

Při využívání zbytků je důležité myslet také na bezpečnost. Uvařené brambory nenechávejte dlouho stát při pokojové teplotě. Po krátkém zchladnutí je uložte do uzavřené nádoby a dejte do lednice, ideálně nejpozději do dvou hodin po uvaření.

V lednici je při teplotě do 4 °C zpravidla spotřebujte do tří až čtyř dnů. Pokud byly součástí jídla s dalšími surovinami, řiďte se také jejich trvanlivostí a způsobem skladování. Při opětovném podávání jídlo důkladně prohřejte.

Pozor také na syrové brambory, které začínají zelenat nebo výrazně klíčit. Mohou obsahovat zvýšené

množství přirozených toxických látek – glykoalkaloidů. Výrazně zelené, scvrklé, silně naklíčené nebo hořké brambory raději vyhoďte.

A ještě jedna důležitá rada: Vodu po vaření brambor není vhodné používat do polévek a omáček. Mohou do ní přecházet právě glykoalkaloidy, proto je bezpečnější ji vylít.

# Vařte chytře a bez zbytečného plýtvání

Nejlepší způsob, jak zabránit plýtvání, je samozřejmě uvařit přiměřené množství jídla. Jenže ne vždy se to podaří odhadnout. A právě brambory jsou krásným příkladem toho, že včerejší příloha může být základem dnešní večeře.

Stačí trocha fantazie, několik dalších surovin a někdy i pouhých pár minut u sporáku. Příště tedy zbylé brambory neschovávejte do lednice jen s neurčitou představou, že se snad nějak spotřebují. Už víte, co s nimi!