

BRAMBORY PEČENÉ, BYLY SKVĚŠLE MAŠ TĚŠNĚ

Čtvrtek, 06 března 2008

Dostávám brambory od rodičů z Vysočiny - je jich stále dost, doma po ruce a hlavně zadarmo, takže v hubených a sešlých letech před výplatou mnohdy přijdou vhod ;-). Tedy ne budu bych proti nim jinak něco měla - nějaké úpravy jsou vynikající a když se nemusí ani loupat, nenajdete chybu. A to i v případech, kdy si je náhodou musíte kupovat.

Pečené brambory

Pro tyto osoby budeme potřebovat:

12 středních brambor (více nemá být na plechu) olivový olej (asi 1-2 lžíce nebo podle osobních preferencí) rostlinný olej na vymazání plechu (stačí jedna až dvě lžičky)

1 lžička soli

1 lžička sušeného tymiánu

Na omáčku (nebo zálivku nebo dresink jako tomu chcete říkat):

1 zakysaná smetana

1-2 stroužky česneku

2 lžičky soli

3 snítky čerstvého tymiánu

4 - 6 lžic mléka

1. Troubu předehřejte na 200°C. Brambory dobře umyjte pod tekoucí vodou, nejlépe to jde za pomoci čistě kuchyňské houby. Ponechte je se slupkou a nakrájejte na plátky asi 1 cm silné. Menší brambory stačí jen podélně rozplít, úplně malé můžete dokonce nechat celé. Pak je naskládejte, jednu vedle druhé, na obyčejným olejem vymazaný plech, namísto oleje použijte pečicí papír. Pokud má bramborový plátek z jedné strany slupku, rozkrojenou stranou nahoru. Brambory pokapejte olivovým olejem a posypte solí a tymiánem. 2. Plech s bramborami vložte do vyhřáté trouby, kde budou měkké zhruba za půl hodiny. Pokud jim po této době chybí k zlatavému vzhledu ještě malý krůček, přesuňte plech na horní pozici v troubě, přepněte na gril nebo horní hřátání a ještě krátce a za tímto nepřetržitě dohledu pár minut zapečte. 3. Na omáčku smíchejte smetanu s mlékem, prolisovaný stroučkem česneku a solí. Máte-li rádi ostřejší chuť, přidejte více česneku, ale opatrně - nejspíš stroučku, pak namíchejte další. Nakonec vmíchejte čerstvé lístky tymiánu. Stejná studená omáčka (chcete-li vypadat in, nazývejte ji dip) chutná také k obyčejným bramborám vařeným ve slupce.

Doufám, že vám tyhle vynikající brambůrky budou chutnat stejně jako chutnaly nám.

psquare