

BRAMBORY NAĀ E VEZDEJĀ Ā• - II.

PĀjtek, 20 listopad 2009

ZaĀal jsem tu povídání o nejvdĀĀnĀjší potravinĀ co známe, nikdy se nepĀ™ejí a dá se udĀlat na nepoĀitatelĀnĀ zpĀsobĀ. VĀbec si netroufám se pustit do té nepĀ™ebné Ā™ady, to je nad lidské síly a stejnĀ, aĀ bych dĀlal co dĀlal, nebude to všechno. Dlouhým ne výzkumem, ale sledováním televize, rĀzných kuchaĀ™ských show, a koneĀnĀ i starý dobrý internet mne pĀ™ivedl k nĀkterým neobvyklým receptĀm, které se mi zalíbily, vyzkoušeli jsme je, a co hlavnĀ, nezavrhli.

Dnes se pustím do odrĀdy Yukon Gold, tak se jim aspoĀ Ā™íká tady v Americku. Z popisu snad uhodnete, jaké je Āeské jméno a doplníte to do komentĀ™Ā. Mají slabounkou slupku a tak se vaĀ™í a jedí (aĀ na výjimky) bez loupání. Mají jasnĀ pĀ™ímou zlatou barvu, odtud tedy jméno. ProtoĀe jsou tuĀší neĀ normální škrobové brambory, hodí se k pvcelku v troubĀ, jen s trochou oleje a koĀ™ením Āi bylinkami. BĀĀná je velikost od ping-pongového míĀku aĀ po šíšatý tenisák. Podle encyklopedie jsou bĀĀné v EvropĀ a JiĀní Americe. No nevím, já je vidĀl poprvé aĀ tady.

. A teĀ co s nimi.

. DĀláme z nich rádi bramborovou kaší, i kdyĀ by se zdálo, Āe bude lepší z tĀch škrobnatých. UvaĀ™íme je ve slupce, rozmaĀkáme ve strojku, který zajisté máte doma na výrobu bramborových knedlíkĀ. AĀ tady jsme s nauĀili tam šoupnout brambory i se slupkou, ono se to jaksi „procedí", rozmĀlnĀné brambory prolezou, uvnitĀ™ zĀstane slupka. Tak proĀ se s nimi loupat. Bramborovou kaší nikdy nedĀlejte ĀĀdným mixerem, rozdrťí to jakési molekuly Āi co a výsledek je lepivý. Potom do nich zamíchejte buĀ mléko, nebo podmáslí a samozĀ™ejmĀ máslo.. Anebo, pozor, lahodná varianta, opeĀte na suché pánvi pár strouĀkĀ Āesneku i se slupkou, aĀ zaĀnou hnĀdnout. Ne vĀesnek snadno oloupete, slupka ztuhla, pak tyĀovým mixerem rozmixujte s mlékem nebo podmáslím, ne moc, jen co budete potĀ™ebovat na kaší. Jak potĀ™ád Ā™íkám, pĀ™ídat se dá, vyndat to nejde. Je to výborné - no všude tam, kde dáváte kaší, a máte hned o pár druhĀ kaše víc.. Další návod jsou "brambory podle Jacquse Pepina", bývalého kuchaĀ™e Charlese De Gaula. (MnoĀství surovin je pro orientaci pomĀru kolik Āeho, to si upravte podle poĀtu strávníkĀ.)

1 a ¼ kg brambor; sĀl; pepĀ™; 3 hrnky slepiĀího vývaru; 3 lĀíce másla; 2 - 3 lĀíce petrĀelky.

Brambory dejte do hluboké pánve, pĀ™idejte sĀl a pepĀ™ a zalijte je vývarem, pĀ™idejte máslo, zakryjte pokliĀkou a vaĀ™te. Jsou brambory skoro mĀkké. Sundejte poklici a vaĀ™te dál, aĀ se vývar odpaĀ™í. Potom ĀobnĀte do kaĀdé brambory vaĀ™te nebo lĀíci a udĀlejte díрку. Ale nerozmaĀkejte je.

TeĀ nastane opékání místo vaĀ™ení, aĀ brambĀrky na povrchu zhnĀdnou. Znova pĀ™isolve a pĀ™ipepĀ™ete, jak je libo. Podávejte ozdobené paĀitkou..

Další recept je také od nĀj. Doposavad jsem všude slyšel, Āe restované brambory se musí nejdĀ™ uvaĀ™it, nejlépe ve slupce. Tak takhle to dĀlá Mistr: Nakrájí syrové brambory na kousky asi 1.5 - 2 cm velké, rozpálí na pánvi olej a do nĀj vrzne brambory. A smaĀí a otĀí, aĀ jsou zlatohnĀdé. Kouzlo je v tom, Āe tyhle brambory snadno zmĀknou.....

JeštĀ nĀco? Tak dobĀ™e. ..Gratinování

Recept vypadá sloĀitĀ, ale základ jsou jen brambory, šlehaĀka, mléko a gruyere, Āedar, ementál. KdyĀ bude jiný, nevadí, koneĀnĀ, je to vaše kuchynĀ. Navrch mĀĀete ještĀ pĀ™ídat strouhanku ve smĀsi se sýrem. trvá tak 20 minut, pak se to hodín a pĀl peĀe.

15 dkg anglické slaniny, opeĀené a pak na drobno nakrájené (mĀĀete vynechat), 1 a 1/4 hrnku šlehaĀky, 3/4 hrnku mléka, 3/4 kg brambor, 1 stĀ™ednĀ velká cibule, na látky (mĀĀete vynechat) 1 lĀíka soli, 1 lĀíka pepĀ™e, 1.5 strouhaného sýra..

MĀĀka trouby pĀ™ijde asi doprostĀ™ed, troubu rozeĀ™ejte na 200 °C, (375°F). Mléko smíchejte se šlehaĀkou kde to budete péct, vymastĀte máslem, my pouĀíváme sklenĀný, ono se to lépe myje.. Na dno pekĀe naskládejte 1/3 brambor na plátky asi 0,5 cm nakrájených, posolte, popepĀ™ete, posypte sýrem a slaninou, a tak dál poskládejte 3 vrstvy. Vše to zalijte smĀsí mléka a šlehaĀky.

MĀĀete to snadno udĀlat ménĀ masné, kdyĀ místo šlehaĀky pouĀijete jen mléko, my to tak dĀláme. Pak postup trochu jiný, mléko ohĀ™át a zahustit svĀtlou jíškou, protoĀe teĀ je doma k dostání suchá v krabiĀce. Jinak bych Ā™ekl "udĀlejte bešamel". Pak do toho nasypete sýr a nechte rozpustit. PeĀte asi 1 hodinu a Ātvrt, aĀ jsou brambory mĀkké, tekutá smĀs zhoustne a sýr zlátne. Nechte odpoĀinout asi 15 minut pĀ™ed servírováním. To je pro dnešek všechno, pĀ™íštĀ si povíme nĀco o neobvyklých bramborových salátech...A jako vĀ vám pĀ™iju dobrou chuĀ, Michal

Další spousty receptĀ najdete v mé Grilovací kuchaĀ™ce. PĀ™ípadné dotazy nebo nadávky adresujte pĀ™ímou ke mnĀ.