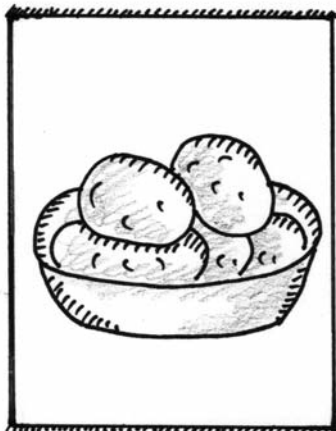
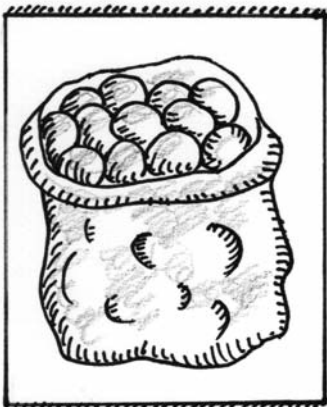


# BRAMBORY



## Bramborové pokrmy

**Bramborová těsta** upravujeme z bramborů vařených i syrových. Uvaříme je se slupkou, oloupáme, teplé protlačíme tlačítkem na brambory, studené brambory meleme na masovém stroju nebo je strouháme na struhadle.

*Bramborová těsta ze syrových brambor* jsou staršího původu než těsta z vařených brambor a dosud se jich v lidové kuchyni používá.

Vařený a rozstrouhaný brambor můžeme přidat i do kynutého těsta, do perníku, makovce a pod.

Bramborové těsto upravujeme různě. Na obyčejné těsto smícháme brambory jen s moukou a solí, na zlepšené přidáme vejce a tuk.

Na vařené těsto přidáváme trochu krupice, aby bylo křehčí. Chceme-li mítí těsto zvlášt' jemné, dáváme místo celých vajec jen žloutky. Bramborová těsta můžeme připravovat i také kynutá. Všechna bramborová těsta můžeme péci, vařiti i smažiti.

Ze syrových brambor dělají se nejen známé chlupaté knedlíky, ale i bramborová buchta, které se říká na Domažlicku „**Toč**“ a na Plzeňsku „**Bác**“.

### Bác

10 velkých syrových brambor se oloupá, rozstrouhá a čistým plátnem procedí, šťáva se vymačká na mísu a nechá se státi, voda se pak slije a na dně usazený škrob se přidá k bramborům. Přidá se 1/4 kg pšeničné mouky (někde dávají ječnou hladkou), 5 stroužků česneku rozetřeného se solí, špetka marjánky, 2 vejce (ty se v chudých rodinách vynechávají), vše se zadělá kváskem (asi 3 dkg kvasnic a 1/2 l mléka), tak aby vzniklo těsto hustší než na lívance, osolí se podle chuti a dá na velmi silně vymaštěný pekáč. Peče se v dost prudké troubě.

### Bramborový nákyk po pražsku

Pekáček vymastíme máslem, vysypeme strouhanou houskou, pak do něho střídavě vkládáme vrstvu na nudličky krájených vařených bramborů a vrstvu nakrájené libové šunky. Navrch přijdou brambory a kousky čerstvého másla. Každá vrstva zalije se dobrou hustou smetanou s rozkverlanými žloutky. Pečeme při mírném ohni.

### Bramborový závin s uzeným masem

Jedno kilo vařených oloupaných bramborů rozstrouháme,

# Bramborové pokrmy

všechny tvrdé kousky odstraníme, přidáme 1 vejce a 1 žloutek, sůl a tolik mouky, kolik brambory přijmou. Uděláme vláčné těsto, dobře je vpracujeme a necháme chvíli odpočinouti. Potom těsto vyválíme na pomoučněném ubrusu, potřeme omastkem, posypeme smaženou houskou a sekaným uzeným masem a svineme jako jablkový závin. Závin stočíme do kotouče, vložíme do máslem vymazaného ubrousku a ubrousek pak svážeme dohromady. Uzlem prostrčíme vařečku a závin v servítku zavěsíme na hrnec s vařící vodou a vaříme jej 3/4 hodiny. Pak závin pokrájíme na kolečka, posypeme navrch smaženou houskou a polejeme rozpáleným máslem.

## Bramborové knedlíky

Uvaříme jedno kilo bramborů, oloupáme, vidličkou rozmělníme, přidáme 2 vejce, sůl a tolik mouky, kolik brambory přijmou. Pak nakrájíme 3 žemle na docela ma-

linké kostečky, osmažíme je a prochládlé přimícháme do bramborového těsta, načež děláme kulaté knedlíky. Vaříme je ve vroucí vodě 20 minut, vyndáme je dírkovanou lžící a nití je rozkrojíme. Podáváme je s osmaženou cibulkou nebo se zelím. Jsou velmi chutné a nelepí se.

## Šunkové kobližky z bramborového těsta

Jest potřebí: 1/4 kg pečených, panýrovaných bramborů, mohou to býti i vařené, osušené, 25 dkg mouky, 3 dkg másla nebo náhražky, 1 a 1/4 dkg droždí, trochu mléka nebo kyselé smetany. Těsto se lehce propracuje a vyválí. Udělají se dvě placky, na jednu se pokládají v určitých mezerách hromádky šunky, ztmelené vaječným žloutkem a tekutým kořením. Když je první půlka takto upravena, přikryje se druhou plackou a hromádky se vykrájejí formou na koblihy. Pak se smaží na horkém másle nebo náhražce. Jako příkrm se může přidat zelenina nebo salát.

„Šetřte svou žluč. Sama víte, jak často Vám vzkypí, když celou věčnost hlídáte na plotně jížku a přece se Vám nakonec v poslední chvíli připálí.“ Dnes se již nemusíte zlobit: Koupíte si v krámě jížku již hotovou: *Je to hotová zá-*





*smažka Pareto a máte-li ráda soutěže, zúčastníte se zároveň soutěže nejlepších receptů, kterou Pareto právě pořádá. Lze vyhrát mnoho peněz. Pepička Kratinová.*

## Bramborové těsto

1/4 l mléka, 1/4 l bramborové krupice (může být i obyčejná) 1 vejce, 2 dkg másla nebo sádla, 1/4 l vody (dle potřeby) zpracuje se v těsto, jež se užívá jako jiné bramborové těsto na povídkové taštičky, švestkové knedlíky aj.

## Bramborový závin

Těsto vyváletí na 1/2 cm, posypatí praženou bramborovou krupicí neb rozsekanou uzeninou, svinouti a uvařiti v páře.

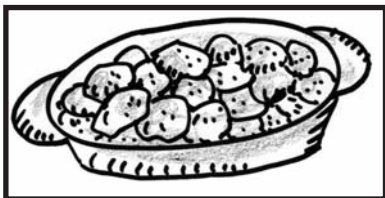
## Krokety bramborové

Pět zbylých vařených brambor se ostrouhá a přidá se k nim 1 celé vejce, 1 žloutek a osolí se. Na vále se v mouce vypracuje těsto, z něhož se formičkou nadělají kulaté tvary; ty se obalí v mouce, vejci a housce a usmaží se. Je-li těsto řídké, může se přidati trochu

strouhané housky. Je to výborné k obložení masa nebo ke špenátu.

## Bramborové noky

Ostrouhá a opeče se 5 velkých, vařených studených brambor a promíchají se lehce s tuhým sněhem ze dvou vajec. Potom se dávají malou lžící kousky na horké vepřové sádlo nebo máslovou náhražku a osmaží se do zlatova. Vhodí se do hovězí polévky, okořeněné a posypané pažitkou.



## Plněné brambory

12 velkých bramborů se oloupe, napolo uvaří, seřízne, vyhloubí a plní touto *nádivkou*: Jeden mozek telecí se protře sítem, přidá se k němu 14 dkg sekané, vařené šunky, trochu pepře a soli, 1 celé vejce, lžice žemle. Brambory se naplní, víko se na ně položí, dají se do rendlíku do půl litru vody se 12 dkg másla neb Visanu a dusí se v troubě půl hodiny.

## Bramborový koláč

Rozetřeme 3–4 žloutky, 14 dkg cukru, až to zbělí a nabude. Pak

# Bramborové pokrmy

přimícháme 25 dkg studených, vařených ustrouhaných bramborů, 3 dkg pokrájeného citronátu, trochu citronové kůry, trochu skořice a hrst umletých oříšků nebo zemličky a směs upečeme v koláčové, vymaštěné, vysypané formě. Upečený koláč polejeme některou polevou.

## Bramborový závin s uzeným masem

1 kilo vařených oloupaných bramborů rozstrouháme, všechny tvrdé kousky odstraníme, přidáme 1 vejce a 1 žloutek, sůl a tolik mouky, kolik brambory přijmou. Uděláme hladké těsto, dobře je vypracujeme a necháme chvíli odpočinouti. Potom těsto vyválíme na pomoučněném ubruse, potřebujeme omastkem, posypeme smaženou houskou a sekaným uzeným masem a svineme jako jablkový závin. Závin stočíme do kotouče, vložíme do máslem vymazaného ubrousku a ubrousek pak svážeme

dohromady. Uzlem prostrčíme vařečku a závin v servítku zavěsíme na hrnec s vařící vodou a vaříme jej 3/4 hodiny. Pak závin pokrájíme na kolečka, posypeme navrch smaženou houskou a polejeme rozpáleným máslem.

## Bramborové nudle smažené

Asi 1/2 kg studených, vařených bramborů rozemeleme. Přidáme k nim 1–2 vejce, 8–10 dkg strouhané žemle, trochu pepře a soli. Nakonec se na omastku napění usekané 1/2 cibulky a vmíchá do těsta, které dle potřeby rozředíme mlékem, aby nebylo příliš tuhé. Z těsta vyválíme dlouhou šišku, pokrájíme ji na stejné kousky a tyto rukou vyválíme na malé šišky. Obalíme je ve strouhané zemi, ve vejci a opět v zemličce a usmažíme je v omastku do růžova. Se špenátem jsou chutným a výživným pokrmem.

## Smažené brambory

(Pommes de terre frites.) Pěkné brambory oloupáme, nakrájíme je na nudličky asi 1 cm široké a dobře je utěrkou osušíme. V kastrole rozpálíme máslo a olej a když se z omastku kouří, vložíme do něho brambory na zvláštním drátěném sítě, v němž je usmažíme pěkně do červena. Pak je i se

