

PRO INSPIRACI - RECEPTY Z BRAMBOR

LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

500 g brambor (250 g se žlutou dužninou, varný typ AB, B-BA, např. odrůdy Keřkovské rohlíčky nebo Axa a 250 g brambor odrůdy Val Blue nebo Valfi), 500 g čerstvých barevných paprik, 300 g kyselých okurek, uvařená mrkev, celer, petržel, 1 cibule, hrášek, kukuřice, lžice plnotučné hořčice, sůl, pepř, ocet, olivový olej.

Brambory uvaříme ve slupce (nejlépe den předem). Brambory oloupeme a s paprikami, uvařenou kořenovou zeleninou, cibulí a okurkami nakrájíme na kostičky. Přidáme hrášek a kukuřici. Dochutíme hořčicí, osolíme, opepříme, podle chuti můžeme přidat ocet a cukr. Zakápneme olivovým olejem, vše opatrně zamícháme a necháme uležet.



PLNĚNÉ BRAMBORY

10 větších brambor, 10 dkg másla, 20 dkg uzeniny, 1 jarní cibulka, pažitka, sýr Niva (Eidam), smetana, sůl.

Umyté brambory upečeme, teplé podélně rozkrojíme. Středy brambor vydlabeme do mísy, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, uzeninu a cibulovou nať. Osolíme, opepříme a zalijeme smetanou. Vše smícháme a vrátíme do lodiček, které zbyly po vydlabání brambor. Navrch posypeme sýrem a v rozpálené troubě zapékáme 10 až 15 minut.



BRAMBOROVÝ CHLĚB

4-5 středně velkých vařených brambor, 1 kg hladké mouky, 1 kostka droždí, 0,5 l vlažné vody, 3 lžičky soli, semínka (sezamové, slunečnicové, lněné), kmín, ovesné vločky.

Do mísy s moukou nadrobíme droždí a zalijeme vodou. Po chvíli přidáme sůl a nastrouhané předem uvařené brambory. Vypracujeme tuhé těsto a necháme 30 minut kynout (mezitím třikrát převalujeme). Po vykynutí potřeme bílkem s vodou a posypeme semínky. Pečeme 40 minut při 150-180 °C. Chléb vydrží dlouho vláčný.



VĚJÍŘOVÉ BRAMBORY

*8 středně velkých brambor,
40g másla a máslo na vymazání formy,
sůl, pepř, slanina, sýr.*

Oloupané a osušené brambory nařízneme dosti do hloubky ostrým nožem po celé délce ve vzdálenostech 3mm, ale nepřekračujeme je úplně.

Nařezané brambory vložíme do máslem vymazané zapékací formy zářezy směrem nahoru, povrch potřeme máslem, osolíme a opepříme. V horké troubě pečeme asi 40 minut dozlatova, přitom je občas znovu potřeme máslem ze dna formy. Před dopečením do zářezů vložíme slaninu střídavě s plátky sýra a dopečeme až se sýr a slanina zapečou. K vějířovým bramborám doporučujeme směs různých druhů hlávkového salátu s octovou nebo jogurtovou zálivkou.



BRAMBOROVÉ KROKETY PLNĚNÉ UZENINOU A SÝREM

*1 kg brambor varného typu B-BC,
400g polohrubé mouky, 400g šunky nebo
měkkého salámu a slaniny, 100g polotvrdého
sýra, 2 vejce, hladká mouka, vejce
a strouhanka na obalování.*

Brambory uvaříme ve slupce a poté scedíme. Po vychladnutí je oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme polohrubou mouku, sůl a vejce, vše smícháme a vypracujeme těsto.

Uzeninu a sýr nakrájíme na malé kostičky a zapracujeme do těsta. Z bramborového těsta vytvoříme dva válečky, které rozkrájíme na větší špalíčky. Ty jednotlivě vyválíme mezi dlaněmi, aby byly opravdu kulaté. Smažíme je v rozpáleném oleji dozlatova. Krokety můžeme před smažením ještě obalit buď v trojbalu, nebo ve strouhaném sýru, případně v mandlových lupíncích.



OŘECHOVÉ ŘEZY Z BRAMBOR

200g vařených brambor, 8 vajec, 300g práškového cukru, 300g jader vlašských ořechů, 1 polévková lžíce hrubé mouky, ½ čajové lžičky prášku do pečiva

Na krém: 3 vejce, 150g krystalového cukru, 250g másla, 0,5 dl rumu.

Celé vejce utřeme s cukrem, přidáme namleté vlašské ořechy, 1 lžičku hrubé mouky smíchané s práškem do pečiva a nastrouhané brambory.

Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech.

Po upečení jej rozkrojíme na čtyři části, spojíme krémem vždy 2 + 2, povrch a boky pomazeme zbylým krémem a posypeme mletými ořechy.



BRAMBOROVÉ ŘEZY

300g vařených brambor (150g s modrofialovou dužninou, např. Valfi nebo Val Blue a 150g se žlutou dužninou, např. Valy) 50g hrubé mouky, 300g cukru krupice, 3 vejce, 100g oříšků, 1 balíček prášku do pečiva (necelý), 1 sklenička rybízové marmelády na promazání, suroviny na zdobení.

Vejce utřeme s cukrem do husté pěny, přidáme nastrouhané vařené brambory (studené), šťávu a kůru z citronu, namleté ořechy a mouku s práškem do pečiva. Pečeme přibližně 20 minut na vymazaném a vysypaném plechu při teplotě 180 °C. Takto upečeme dvě placky – jednu z brambor se žlutou dužninou a druhou z modrofialových brambor. Promažeme marmeládou (lze i krémem). Zdobíme dle vlastní fantazie – polijeme cukrovou polevou a dozdobíme čokoládou nebo potřeme marmeládou a posypeme kokosem.



Více informací o bramborách a další osvědčené recepty naleznete na: www.vubhb.cz/cs/zahradkari-a-spotrebitel

VELIKONOČNÍ HLAVIČKA

5 rohlíků, 250g uzeného masa, 10 vařených hlíz topinamburu, 1 hrnek mléka, 2 vejce, sůl, pepř, bylinky (pažitka, bazalka).

Rohlíky natrháme na kousky a namočíme v mléce. Topinambur oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Přidáme žoutky, na kostičky nakrájené uzené maso a nasekané bylinky. Nakonec vyšleháme sníh z bílků a opatrně vmícháme do směsi a dle chuti osolíme a opepříme. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C. Podáváme se zeleninovým salátem nebo kyselou okurkou.



TOPINAMBUROVÁ POMAZÁNKA

6 větších hlíz topinamburu, 4 mrkve, sůl, pepř, 3 lžičky kysané smetany, 1 lžička majonézy.

Okrájené hlízy topinamburu a mrkev nastrouháme, osolíme, opepříme a přidáme ostatní suroviny. Lze podávat namazané na celozrnném pečivu nebo ke krajíčku tmavého chleba.



ZELNÝ SALÁT S TOPINAMBURY

10 větších hlíz topinamburu, ½ hlávky zelí, 2 mrkve, 2 větší cibule, 2 červené papriky, ocet, sůl, voda, cukr.

Zelí nakrouháme na slabé nudličky a nasolíme. Hlízy topinamburu okrájíme a nastrouháme na hrubém struhadle spolu s mrkví. Cibuli a papriku nakrájíme na kousky a vše důkladně promícháme. Zálivku připravíme z octa, vody a cukru. Nalijeme na připravenou zeleninu a necháme na chladném místě odležet nejméně tři dny.



POLÉVKA Z TOPINAMBURU

10 větších uvařených hlíz topinamburu, 1 větší cibule,
1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce tuku, vývar,
2 měkké sýry, sůl, bylinky (petrželka), 2 tousty.

Na tuku zprudka orestujeme nejmenší nakrájenou cibulku, přidáme lžíci hladké mouky a uděláme jíšku.

Přidáme oloupané hlízy topinamburu a vše zalijeme vývarem. Krátce povaříme a přidáme měkký sýr. S pomocí ponorného mixéru celý obsah důkladně rozmixujeme.

V toustovači opečeme tousty a nakrájíme na čtverečky. Talíř zdobíme nasekanou petrželkou a navrch vyskládanými krutony z toustů.



PYRÉ S TOPINAMBUREM A KUKUŘICÍ

10 hlíz topinamburu, sůl, sterilovaná kukuřice.

Hlízy topinamburu okrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Hlízy scedíme, přidáme sterilovanou kukuřici, zjemníme máslem a vše důkladně vyšleháme ručním šlehačem.



CHIPSY Z TOPINAMBURU

15 hlíz topinamburu, olej, sůl.

Hlízy topinamburu zbavíme slupky a nakrájíme na 2 mm silné plátky.

Plátky v oleji osmažíme dozlatova.

Chipsy necháme okapat na papírové utěrce a dle chuti osolíme.

