

# KĀUPAVĀ%o BRAMBORĀ•KY

StĀ™eda, 06 prosinec 2017

Klasické smaĀ¾ené bramboráky jsou jídlo, které rozhodně patĀ™í do kategorie "Jednou za Ā•as". Já obecnĀ› moc nesmaĀ¾ím digestoĀ™ nedigestoĀ™, barák je vĀ¾dycky zamoĀ™ený. Tentokrát jsem je po dlouhé době vyzkoušela pĀ™ipravit jim pomocí instantní polenty, která do sebe vsákne pĀ™ebyteĀ•nou tekutinu a zajistí kĀ™upavost. To nejdĀ™leĀ¾itĀ›j&scaron;í na pĀ™ipravĀ› bramborákĀ™ je pak dbát na bezpečné smaĀ¾ení.

Základem je výběr správného tuku na smaĀ¾ení, který má vysoký kouĀ™ový bod - nepřepaluje se. Jakmile se z pára zaĀ•ne Ā•oudit, dochází ke vzniku nebezpečných látek pro lidské zdraví.

## Budete potĀ™ebovat

MnoĀ¾ství podle toho, pro kolik lidí budete bramboráky pĀ™ipravovat. Já jsem dělala z kila a pĀ™l brambor, na toto množství jsem dala 3 vejce. Celkem z toho byly 3 pánve bramborĀ•kĀ™, poĀ•tem asi 16. Na hrubo nastrouhané brambory 3 vejce (na kilo a pĀ™l brambor jsem dala 3) Na jemno nakrájenou cibuli instantní polentu Tuk na smaĀ¾ení (kokosový olej, sádlo, Ā™epkový olej) Na dochucení - sĀ™l, klasické koĀ™ení na bramboráky, Ā•esnek nebo koĀ™ení na zeleninu a su&scaron;ený medvĀ›dí Ā•esnek, trochu kurkumy.

## Postup

Brambory nastrouhejte na hrubo a smíchejte s vejci a koĀ™ením. Brambory postupně zaĀ•nou pou&scaron;tĀ›t vodu, celou směs zahustĀ™te podle potĀ™eby instantní polentou. TeĀ• dĀ™lám to, Ā¾e směs na bramboráky na pár místech projedu tyĀ•ovým mixérem. Vnikne trocha "ka&scaron;iĀ•ky", která na hrubo nastrouhané brambory spojí. SmaĀ¾te na vhodném oleji z obou stran do zlatova a odloĀ¾te na papírové utĀ›rky.

## TIP

Pokud smaĀ¾it nechcete nebo nemĀ¾ete, pĀ™ipravte si BRAMBORĀK V TROUBĀš. Musíte ale počítat s tím, Ā¾e v jiný ... Bramboráky jsem podávala s koproým dipem. BuĀ• staĀ•í jednodu&scaron;e smíchat trochu zakysané smetany s koprem (Ā•erstvým nebo su&scaron;eným) a trochou citronové &scaron;Ā¾avy, nebo mĀ¾ete stejným způsobem použít sy cottage ochucený trochou kvalitní majonézy nebo sojanézy. Zkrátka, co si mĀ¾ete dovolit ;-). Na talířmi by pak dále nemĀ›la chybĀ›t Ā•erstvá zelenina nebo Ā•erstvé klíĀ•ky, pĀ™ípadně kva&scaron;ená zelenina. Bramboráky nakonec vĀ¾dy velmi podšaju papírovými utĀ›rkami, tĀ™eba i dvakrát. Nejsou pak mastné, zato bájeĀ•nĀ› kĀ™upavé ... KAMILA