

# KÁUPAVÁ%o BRAMBORÁ•KY

StÁ™eda, 06 prosinec 2017

Klasické smaŽené bramboráky jsou jídlo, které rozhodně patří do kategorie "Jednou za Žas". Já obecně moc nesmaŽím, digesto™ nedigesto™, barák je vždycky zamo™ený. Tentokrát jsem je po dlouhé době vyzkoušela připravit pomocí instantní polenty, která do sebe vsákne pá™bytežnou tekutinu a zajistí ká™upavost. To nejdůležitější; připravený bramborák je pak dbát na bezpečné smaŽení.

Základem je výběr správného tuku na smaŽení, který má vysoký kou™ový bod - nepřepaluje se. Jakmile se z pážné Žoudit, dochází ke vzniku nebezpečných látek pro lidské zdraví.

## Budete pot™ebovat

Množství podle toho, pro kolik lidí budete bramboráky připravovat. Já jsem dělala z kila a půl brambor, na toto množství jsem dala 3 vejce. Celkem z toho byly 3 pánve bramboráků, poťem asi 16. Na hrubo nastrouhané brambory 3 vejce (na kilo a půl brambor jsem dala 3) Na jemno nakrájenou cibuli instantní polentu Tuk na smaŽení (kokosový olej, sádlo, Žepkový olej) Na dochucení - sůl, klasické koťení na bramboráky, Žesnek nebo koťení na zeleninu a sušený medvědí Žesnek, trochu kurkumy.

## Postup

Brambory nastrouhejte na hrubo a smíchejte s vejci a koťením. Brambory postupně ažnou použít vodu, celou směs zahustěte podle pot™eby instantní polentou. Teď dělám to, Že směs na bramboráky na pár místech projedu tyžovým mixérem. Vnikne trocha "kašičky", která na hrubo nastrouhané brambory spojí. SmaŽte na vhodném oleji z obou stran do zlatova a odložte na papírové utěrky.

## TIP

Pokud smaŽit nechcete nebo nemžete, připravte si BRAMBORÁK V TROUBĚŠ. Musíte ale počítat s tím, Že v jiný ... Bramboráky jsem podávala s koproým dipem. Buť staťí jednoduše smíchat trochu zakysané smetany s koprem (Žerstvým nebo sušeným) a trochou citronové Žávy, nebo mžete stejným způsobem použít sy cottage ochucený trochou kvalitní majonézy nebo sojanézy. Zkrátka, co si mžete dovolit ;-). Na talířích by pak dále nemžla chybět Žerstvá zelenina nebo Žerstvé klíčky, pá™ipadně kvašená zelenina. Bramboráky nakonec vždy velmi podřaju papírovými utěrkami, tžeba i dvakrát. Nejsou pak mastné, zato báježně ká™upavé ... KAMILA