

SUPER BRAMBÁRKY

Ášter ½, 24 Áervenec 2018

Tohle moÁ¼nÁ; znÁ;te â€“ ale pokud nÁ; kdo ne, vÁ™ele doporuÁ;uju. Jako pÁ™Á-loha jsou Á°Á¼asnÁ©, a hlavnÁ; - nepotÁ™ebujete skoro vÁ;bec Á¼Á;dnÁ½ omastek. Navrch jsou brambÁ;rky kÁ™upavÁ©, uvnitÁ™ jemnÁ© â€“ prostÁ; takovÁ©, jakÁ© jsou nejlepÁ;Á-. A jeÁ;tÁ; jedna â€œingredienceâ€• navÁ;-c - je to fakticky jednoduchÁ©â€!

Ingredience:

Brambory

ÁEervenou paprika, mletÁ½ kmÁ;-n, Áesnek

(koÁ™enÁ;- je v podstatÁ; zcela na vÁ;s, co vÁ;im nejvÁ;-c chutnÁ;j)

Trochu hrubÁ© mouky

A trochu sÁ;dla Á;i oleje

Postup:

Brambory

nakrÁ;jÁ;-me na mÁ;sÁ;-ky tak, aby byly pÁ™ibliÁ¼nÁ; stejnÁ; velkÁ©. Zalijeme horkou vodou, poÁ™Á;dnÁ; osolÁ;-me, a od okamÁ¼iku, kdy se zaÁ;nou vaÁ™it, tak po 5 â€“ 7 minutÁ;ch vypnout â€“ scedÁ;-me, okapeme Á;- a jedeme dÁ;lÁ;!

Plech

potÁ™eme olejem Á;i sÁ;dlem, vysypeme na nÁ;j brambory, troÁ;ku je promÁ;-sÁ;-me, aby se troÁ;ku omastily. Pak jeÁ;tÁ; troÁ;ku osolÁ;-me, posypeme vybranÁ½m koÁ™enÁ;-m (napÁ™. paprikou a kmÁ;-nem, Áesnekem na plÁ;tky) a povrch jemnÁ; poprÁ;jÁ;-me hrubou moukou. Ta nÁ;im totiÁ¼ na bramborÁ;ch pak â€œvyrobÁ;-â€• tu sprÁ;vnou kÁ™upavou kÁ;rÁ;-ku.

MezitÁ;-m

jsme si rozpÁ;lili troubu, do kterÁ© je vloÁ¼Á;-me a cca 40 â€“ 60 minut peÁ;eme. PochopitelnÁ;, Á¼e je potÁ™eba je kontrolovat, obÁ;as I promÁ;-chat.

Pokud

v troubÁ; mÁ;te, je moÁ¼no na poslednÁ;-ch pÁ;r minut zapnout I hornÁ;- gril.

Jsou

Á°Á¼asnÁ© a vÁ;Á™Á;-m, Á¼e uÁ¼ pÁ™Á-lohovÁ© brambory nebudete dÁ;lat jinak - dobrou chuÁ; i pokud zrovna neobÁ;dv.