

SUPER BRAMBÁRKY

Ášter ½, 24 Á•ervenec 2018

Tohle

možná znáte ale pokud někdo ne, v^Á™ele doporu•uju. Jako p^Á™Á-loha jsou Á°Á¼asnÁ, a hlavně - nepot^Á™ebujete skoro vůbec Á¼Á¼dnÁ½ omastek. Navrch jsou brambárky k^Á™upavÁ, uvnit^Á™ jemnÁ " prostě, taková, jak© jsou nejlepší-. A jeÁt, jedna "ingredience" navíc - je to fakticky jednoduchÁ!

Ingredience:

Brambory

Á•ervenou paprika, mletÁ½ kmÁ-n, Á•esnek

(ko^Á™enÁ- je v podstatě zcela na vÁs, co vÁm nejvíc chutná)

Trochu hrubÁ mouky

A trochu sÁidla Ái oleje

Postup:

Brambory

nakrÁjíme na mÁsÁky tak, aby byly p^Á™ibliÁ¼nÁ, stejně, velkÁ. Zalijeme horkou vodou, po^Á™Á¼dně osolÁme, a od okamÁ¼iku, kdy se začnou va^Á™it, tak po 5 " 7 minutÁch vypnout " scedÁme, okapeme Á- a jedeme dÁlá!

Plech

pot^Á™eme olejem Ái sÁídlím, vysypeme na něj brambory, troÁku je promÁsÁme, aby se troÁku omastily. Pak jeÁt troÁku osolÁme, posypeme vybranÁ½m ko^Á™enÁm (nap^Á™. paprikou a kmÁnem, Á•esnekem na plÁtky) a povrch jemně poprÁjíme hrubou moukou. Ta nám totiÁ¼ na bramborÁch pak "vyrobÁ" tu sprÁivnou k^Á™upavou kÁrÁku.

Mezitím

jsme si rozpÁlili troubu, do které je vloÁ¼me a cca 40 " 60 minut pe•eme. Pochopitelně, Á¼e je pot^Á™eba je kontrolovat, občas I promÁchat.

Pokud

v troubě máte, je možná na posledních pár minut zapnout I horní gril.

Jsou

Á¼asnÁ a v^Á™Á-m, Á¼e uÁ¼ p^Á™Á-lohovÁ brambory nebudete dÁlat jinak - dobrou chuť, i pokud zrovna neobdv.