

# BRAMBORĀKY OD FLORENTĀNY

ĀĀEtrtek, 18 ĀĀervenec 2019

BramborĀjk je od slova brambora, a tak by mĀl mĀ-t co nejbramborovĀjĀĀ- chuĀŷ. Pokud se na tom shodneme hned na zaĀĀĀjtku, jistĀ po mnĀ nebudete chtĀ-t recept s pĀ<sup>TM</sup>Ā-mĀsĀ- cukety, mrkve nebo celeru, ale dĀjme si vespolek zapravdu, nĀjm jde o dokonalost zvĀ-cĀ- kĀ<sup>TM</sup>upavĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub> okraj, hebce mĀkkĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub> vnitĀ<sup>TM</sup>ek a chuĀŷ vystĀ<sup>TM</sup>elenou do vĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>Ājin ĀĀesnekem a majorĀjnkou. OK? V tom pĀ<sup>TM</sup>Ā-padĀ na chvĀ-li spoleĀnĀ zapomeneme na jakoukoli dietu, protoĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e tajemstvĀ-m skvostnĀ bramborĀjku je ĀĀ! docela obyĀejnĀĀ sĀjdllo.

Chcete vĀdĀt vĀ-c? :-)

BramborĀjky v kuchaĀ<sup>TM</sup>kĀjch a v historii

BramborĀjky jsou jĀ-dlo tak znaĀnĀ lidovĀĀ, Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e pro nĀ vzniknul mĀ-stnĀ- nĀjev snad v kaĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>dĀĀm kraji. Jsou lidovĀĀ tak moc, Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e je nenajdete v Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ĀdnĀĀ starĀĀ- panskĀĀ kuchaĀ<sup>TM</sup>ce ĀĀ“ ani pod nĀjzvem bramborĀjk, ani pod stejnĀ ĀĀastĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>m nĀjzvem cmunda, ani pod nĀjzvem strouhanec (a pod nĀjakĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>m krajovĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>m lidovĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>m nĀjzvem uĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> vĀbec ne). Panstvo by se nĀjakĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>mi prostĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>mi bramborovĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>mi plackami neobtĀĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ovalo.

TĀsto ze syrovĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ch strouhanĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ch brambor je to nejprostĀĀ- a nejstarĀĀ- bramborovĀĀ tĀsto. ExistujĀ- starĀĀ recepty na bramborĀjky, ve kterĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ch nenĀ- potĀ<sup>TM</sup>eba nic vĀ-c neĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> brambory a sĀl. Alois JirĀsek je kupĀ<sup>TM</sup>Ā-kladu tituluje jako kramfleky. Ākrob v bramborĀjch pĀ-sobĀ- soudrĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>nĀ, placky se nerozpadaĀ-, chudĀj veĀĀ<sup>TM</sup>e je na stole.

V lepĀĀ-ch chvĀ-lĀ-ch a v lepĀĀ-ch domĀjcnostech ho vystĀ<sup>TM</sup>Ā-dalo honosnĀjĀĀ- tĀsto z brambor vaĀ<sup>TM</sup>enĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ch ĀĀ“ a v tĀch lepĀĀ-ch krajĀ-ch a u vĀbec nejlepĀĀ-ch hospodynĀk se pouĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>Ā-vala i mouka. Se souĀasnou celonĀrodnĀ-oblĀ-benostĀ- bramborĀjkĀ vĀbec neladĀ- zmĀ-nka z nĀjrodopisnĀĀho ĀĀasopisu ĀĀeskĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lid z roku 1905, popisujĀ-cĀ- stravu na PodĀ<sup>TM</sup>ipsku:

ĀĀVzĀjcnĀjĀĀ-m, nynĀ- jiĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tĀĀmĀ<sup>TM</sup> se nevyskytujĀ-cĀ-m (!) jĀ-dlem bramborovĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>m jsou bramborĀjky, kterĀĀ se pĀ<sup>TM</sup>ipravujĀ- takto: RozstrouhanĀĀ syrovĀĀ brambory se procedĀ-, smĀ-chajĀ- s moukou, pĀ<sup>TM</sup>idĀj se ĀĀesneku, pepĀ<sup>TM</sup>e, marjĀjnkou, posolĀ- se a posype Ājkvarky. Pak se to promĀ-chĀj s omastkem, dĀj do trouby a mĀ-rnĀ peĀĀe. MusĀ- se pojĀ-dati horkĀĀ, protoĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e kdyĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> vystydnĀ, zmodrĀj.ĀĀ

ĀĀŷ se stalo, co se stalo, po roce 1930 uĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> si bramborĀjk i cmundu znovu berou do Ā<sup>0</sup>st ĀĀ“ nebo jej aspoĀ nechĀjvajĀ- svĀĀ hrdiny smaĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>it na pĀjnvĀ ĀĀ“ mnozĀ- autoĀ<sup>TM</sup>i. Dost moĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>nĀj, Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e to bylo proto, Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e opĀt pĀ<sup>TM</sup>iĀjla hubenĀj lĀĀta, ze kterĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ch nĀjs uĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> nejednou pĀ<sup>TM</sup>edtĀ-m vytĀjhl prĀjvĀ brambor z Branibor.

Dnes, kdy paradoxnĀ nenĀ- problĀĀm do tĀsta zmĀ-nĀnou mouku, mlĀĀko a vejce pĀ<sup>TM</sup>imĀ-chat, aniĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub> by tĀ-m ĀlovĀk ohrozil domĀjciĀ- rozpoĀet, se pro mĀ osobnĀ bramborĀjk znovu stal pomĀrnĀ luxusnĀ-m jĀ-dlem.

Zkuste si ho napĀ<sup>TM</sup>Ā-klad objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talĀ-Ā<sup>TM</sup> jakĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>si pĀ<sup>TM</sup>edsmaĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>enĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub> zmraĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>enĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub> polotovar, protoĀ<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e strouhĀjnĀ- brambor v kuchyni a vĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>roba bramborĀjkovĀĀho tĀsta obnĀjĀĀ- pĀ<sup>TM</sup>Ā-liĀj mnoho drahĀĀ lidskĀĀ prĀjce. ĀĀest vĀ<sup>1</sup>/<sub>2</sub>jimkĀjm.

kÁ™upavÁ©, kÁ™upavÁ›jÁĚ- , nejkÁ™upavÁ›jÁĚ-

Z dietnÁ-ch dÁ˘vodÁ˘ peÁ•e mnoho lidÁ- bramborÁjky v troubÁ› na plechu. ÁĚeasto tyhle dÁ˘vody ani nemusÁ- mÁ-t zÁ›rodek v poÁ•tu kaloriÁ-, nÁ½brÁ¾ v krajovÁ© tradici. Ale jak jsem psala kdysi v Á•lÁ›ncÁ-ch o peÁ•enÁ- a smaÁ¾enÁ-, mezi tÁ›mito dvÁ›ma tÁ›přpravami je chuÁ›ovÁ½ rozdÁ-l. PÁ™i peÁ•enÁ- pÁ˘sobÁ- na tÁ›sto horkÁ½ suchÁ½ vzduch, zatÁ-mco pÁ™i smaÁ¾enÁ- se teplo ÁĚ-Á™Á- prostÁ™ednictvÁ-m horkÁ©ho tuku. AÁ› dÁ›lÁ›jte, co dÁ›lÁ›jte, v troubÁ› nedosÁ›hnete stejnou chuÁ› jako na pÁ›nvi. TÁ-m neÁ™Á-kÁĚm, Á¾e peÁ•enÁ- v troubÁ› je pro bramborÁjk ÁĚpatnÁ©. Je to prostÁ› jen jinÁ©.

PÁ™i hrÁ›tkÁ›ch s pÁ›nviÁ•kami si sice zkomplikujete prÁ›ci a prodlouÁ¾Á-te si Á•as pobytu u sporÁ›ku, ale zÁ-skÁ›jte mnohem vÁ½raznÁ›jÁĚ- chuÁ› a taky mnohem vÁ-c kÁ™upavÁ©ho vypeÁ•enÁ©ho roztÁ™epenÁ©ho okraje.

Na pÁ›nvi zÁ›leÁ¾Á-

PÁ™i pÁ™Á-pravÁ› tohoto Á•lÁ›nku jsem udÁ›lala malÁ½ soukromÁ½ test, kterÁ½ vÁĚm odtajnÁ-m. JelikoÁ¾ moje rodina, kdyÁ¾ se veÁ•er sejde u stolu, zabere ÁĚst Á¾idlÁ-, smaÁ¾it bramborÁjky na jednÁ© pÁ›nvi by pro mÁ› znamenalo vyhradit si na tuto Á•innost v diÁ›Á™i celÁ© odpoledne, aby moji drobÁ•kovÁ© dražÁ- nezÁ˘stali sedÁ›t s hladovÁ½ma oÁ•ima a prÁ›zdnÁ½mi talÁ-Á™i.

VytÁ›hla jsem proto vÁ›jechny dostupnÁ© pÁ›nve a pÁ›nviÁ•ky, obsadila skoro vÁ›jechny plotÁ½nky na sporÁ›ku, zahÁ™Á›la je na ten sprÁ›vnÁ½ vÁ½kon a jala jsem se smaÁ¾it bramborÁjky na vÁ›jech najednou. PÁ›nviÁ•ky jsem Á•myslnÁ› vzala z nÁ›kolika rÁ›znÁ½ch materiÁ›lÁ˘:

nerezovouteflonovou, kterou dÁ›ti pouÁ¾Á-vajÁ- na mÁ-čanÁ› vajÁ-Á•kasmaltovanou, kterou mÁ›me z podobnÁ©ho dÁ˘vodu.

NejÁ™ dopadl smalt, po kterÁ©m sice tÁ›sto hezky klouÁ¾e a vÁ˘bec se nepÁ™ichytÁ›vÁ›i, ale zlatÁ© barvy se na nÁ›m dosahuje tÁ›Á¾ko. NeÁ¾ se bramborÁjk prosmaÁ¾Á-, jde odstÁ-nem dohnÁ›da, zlatÁ© zÁ›blesky aby pohledal. Konzistence bramborÁjkÁ˘ je spÁ-Á› kompaktnÁ- a houbovitÁ›. PodobnÁ› to dopadá i na teflonovÁ© pÁ›nvi, kterÁ› mÁ› podobnÁ© Á•Á•inky. Zato nerezovÁ› pÁ›nev pÁ˘sobÁ- doslova zÁ›zraÁ•nÁ›. VÁ½sledek mÁ› tu nejÁ•asnÁ›jÁĚ- bramborÁjkovou barvu, rozÁ•epÁ½Á™enÁ½ okraj a nejkÁ™upavÁ›jÁĚ- kÁ˘rku.

Abyste z toho taky nÁ›co mÁ›li, pÁ™idÁ›vÁ›m fotku, moÁ¾nÁ› na nÁ- nÁ›co uvidÁ-te. NejvÁ›tÁ›- rozdÁ-l byste ale zjistili v chuti, pÁ™edevÁ›m ve smyslu kÁ™upavosti.

SÁ›dlo v hlavnÁ- roli

Na pÁ™ilnavÁ½ch pÁ›nvÁ-ch vÁ•etnÁ› tÁ© nerezovÁ© je hezkÁ© to, Á¾e kdyÁ¾ to s nimi neumÁ-te, tak se vÁĚm k nim bude vÁ›jechno chytat a lepit. VÁ½robci to vÁ›dÁ- a proto argumentujÁ- teflonem, titanem, smaltem, keramikou a podobnÁ½mi nepÁ™ilnavostmi. Finta FÁ›, jak na pÁ™ilnavou pÁ›nev vyzrÁ›t, je

přítomným jednoduchým a měla by být součástí každého návodu k použití - přečte si a každému srdečně doporučuji rady přítelů vodních lekcí - v kuchyni.

Tahle finta má dva kroky:

Zahřejte přečte si, aby měla jasně nahromadit

trochu tepla ve svém silném sendvičovém dnu. Použijte sádko nebo nějaký jiný vyčistitelný tuk.

Má oblíbeným skokem, a už o pár okamžicích palačinky, smažená - bramboráky nebo restuju maso na dužinu, je postavit přídavnou nerezovou přečte si na plotku, zapnout ji na výkon odpovídající - zhruba 70 % maxima a nechat ji minutu nebo dvě. Když se k němu - pak vrátná a podřadná - přečte si centimetr nad její povrchem, cca - m z ně - sákladně teplo, což je známka, že dno do sebe nahromadilo dostatečnou zásobu tepelné energie, takže ji přítel vložte - studených surovin do přečte si jen tak neztratě.

Nejlepšího opečené - v přečte si dosáhnete, když vkládejte suroviny do přečte si horké a nedopustěte, aby zchladla. Když teplota slábně, přítel estane fungovat tepelně přítel nos z horkého tuku, surovinám se nevytvá - na povrchu tenké ká - r - ka a začne z nich snadno prosakovat voda ven do přečte si. Tahle voda pak změně - povahu tepelně - o - pravý a má - sto smažená - o - opě - ká - n - se dostanete do kategorie na pomezí - va - en - a dužinu, což chutně docela jinak a stejně - tak to docela jinak barevně vypadá. Rozděl mezi va - en - m a opečené - m masem asi poznáme v - ichni na přečte si metr. Takže k tomuhle je dobrá přítel edem vyčistitelná přečte si.

Co se týká použití - sádko jako to nejlepšího, tímto přečte si z - zra - ho tuku, který dovede změnit přítel ilnavou přečte si na nepřilnavou, i to se v - m pokus - m vysvětlit pomocí - přítel - rodných z - kon.

Zkušená - kuchař přítel upozorovali, že použít tuk přítel smažená - smažená - lá - ne - tuk - erstvá (téma nepoužití olej). Je to - dajně - m, že um - smažená - vznikají - přítel rozené molekuly charakterem podobné - m - dlu, která um - u - tuku a vodě - dostat se do blíže - ho vzájemného kontaktu než obvykle. Téma mi to někdo z přítel - tomně chemik - vysvětlí - lá - pe. Šplně - prof - ci si přečte si proto nechávají - o - st použít - ho přítel efiltrované oleje k dalším - mu smažená - , kdy ho smá - čaj - zase s nově - m, proto že pak smažená - lá - p. A sádko je vlastně vyčistitelný tuk, ve kterém se de facto už jednou něco smažilo, takže má - že fungovat jako dodavatel - chťo hodně - a přítel ebně - ch - ž - dlově - ch - e molekul.

Pokud vás jakkoli dá - vody vedou k tomu, že přítel ebuje smažit bramboráky na rostlinném oleji, zvažte, zda by do ně - j nešlo přítel im - chat aspoň trochu sádko, přítel - padně - zda nemáte v lednici uloženě - ko oleje od přítel edchozího smažená - hranolky.

A pak je tu ještě ta věc s chutí. Jak známe, brambory + sádko = VSL (poznámka autorky pro mladší - o - ten - e, která - u - neznají - zkratku VSL: volně ji nahraďte přečte si - smeny BFF).

Bramboráky

rozložte na prvotní (ili na suroviny)

Jakmile brambory o - kř - bete a nastrohěte, což je - nnost, na kterou byste vědy - li má - t na pomoc ruku ně - ko - ho dal - ho nebo ještě - lá - pe kuchyňskou mechanizaci, je třeba je zbavit uvolně - vody. Nijak to nemusě - te přečte si, zbylá voda se stejně - přítel smažená - vypa - , o - ste - n - vodnatě - t - sto ně - zas tak velká - problé - m, jak se vě - eobecně - myslě - . Po scezeně - v - e doporu - u - zál - t brambory hodně - horkě - m, tímto v - m mlá - kem. To

máji zabránit hnát dnuť - brambor v syrovém stavu a modrájná - brambor v usmaženém stavu. Na moudují a na psá- uáji, skutečně to celkem služíná funguje.

Soudržnost brambor vylepá - vajá-ko a mouka. Já jsem si oblá-bila mouku hladkou, páť estože znám recepty, do kterých naopak páť jde krupice nejhrubá-ho zrna s odkazem na lepá - káť upavost, páť -padná stouhanka ze stejného dvodu. Tohle je na vašem rozhodnutí, neohrožte tím ani podstatu, ani kritickou á-íst receptu.

Na dochucení- použijte sál (hodná soli, poá-tejte jednu láku na 750 g brambor â“ zarovnanou láku pro máoná solá-cá-, vrchovatou láku pro hodná solá-cá- rodiny), dáje pak sušenou majoránku â“ tá¼ zhruba jednu láku â“ a rozetáťm ½ á-esnek v poátu 3-6 strouká na jednu dávku tásta. Ná-kdo máj ríd v bramboráku i drcená½ kmá-n.

Páť-davky  
a vylepáen-

Odtud uá zmá-nám jen obmány, která nemá-ná podstatu páť-pravy bramboráku, jen mohou lehce stáit chuť jinámi smáry. Ná-kdo máj ríd á-íst brambor nastrouhanou na hrubém struhadle, protože je pak bramborák jakoby nadáchaná - a máj zajámavá-í - strukturu. Podle má to spá-í komplikuje smažená-, protože hrubá-kousky brambor potáebujá - vác á-asu v teple, a hodá- se to hlavná tam, kde májíte pouze teflonovou nebo jinou zázračnou pájnev, ta po potáebá nadáchaná-bramborákového tásta páť-mo voláji.

Do bramboráku má-áte páťidat strouhanou zeleninu, dá se já- nahradit á-tvrtina á¼ polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehá-ovacá-choutky páťepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, páť -padná dá½ni. Asi bych si umá-la páťedstavit i bá-lá zelá- nebo kedlubnu. Dalá- vylepáen- spoá-váji v páť-davku masa, páťedevá-m uzeného, ájunky, saláimu nebo ákvarká.

Podobná jako maso má-á¼ou vyzná-t i houby, á-erstvá, podájená na máisle a vychladlá, neá¼ je páťimá-cháje do tásta. Má osobná by se spá-í lá-bila houbová smá-s jako náplá páťeloáeného bramboráku. Posledná- pecka jsou ovesná vloáky, páťedem namoáená táťeba do mláka nebo do vody slitá z brambor, ale sná-á¼ená- kalorická hodnoty jim nepáťpisujte. Dostanete s nimi do já-dla vác zajámavá-í - vlákniny, ale to je asi tak vájechno.

Smažená-  
bramboráká

Nakonec jeáitá jedna á¼ vác- vát na táma smažená-.

Bramboráky nesmá-te smažit ani páť-liá zvolna, ani páť-liá zprudka. Zná- to jako v tá pohádce, kdy jela-nejela obutá-neobutá chytrá horákyň do zájmu pro áenicha, ale je to páťesná tak.

Páťi ná-zká teplotá se tuk nerozpáilá- dost, aby doáilo ke smažená- a tedy zezájtná-, brambory budou v pájnví máknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou káťupavá.

Páťi páť-liá vysoká teplotá dosáhnete spájená- na povrchu a na okrajá-ch dáťá-v, neá¼ se brambory uvnitáť prosmažá- domá-ka a zbavá- se svá syrovosti.

Pohybujte se ná-kde ve stáťedu teplotná-ho nastavená-plotá½nky, pokud májíte stupná 1-9, pohrajte si postupná s moánostmi 5, 6

a 7, nĀ›co z toho bude to sprĀ›jvnĀ›. Nechte tuk na okrajĀ›ch bramborĀ›jkĀ› jemnĀ›, avĀ›jak zĀ›™etelnĀ› pobublĀ›vat, prosmaĀ›enĀ› z jednĀ› strany byste mĀ›li docĀ›lit za 2-3 minuty, po druhĀ› stranĀ› o nĀ›co mĀ›nĀ›.

Jako u kaĀ›dĀ›ho smaĀ›enĀ›ho jĀ›dla, taky u bramborĀ›jkĀ› platĀ›, Ā›e Ā›m dĀ›le Ā›ekajĀ› na strĀ›jvnĀ›ky, tĀ›m vĀ›c ztrĀ›cejĀ› na kĀ›™upavosti, aĀ› ji nakonec pozbudou zcela.

Kultura stolovĀ›nĀ› je uĀ› jen na vĀ›s. Ale ubezpeĀ›uju vĀ›s, Ā›e v pĀ›™Ā›tomnosti bramborĀ›jkĀ› je velmi tĀ›Ā›kĀ› udrĀ›et dobrĀ› mravy a dĀ›stojnost na uzdĀ›.

o o o o o

BramborĀ›jky, po kterĀ›ch se mĀ›Ā›u utlouct

MnoĀ›stvĀ›: 4 porce jako pĀ›™Ā›loha (pĀ›™i dobrĀ› vĀ›li vĀ›jch strĀ›jvnĀ›kĀ›)

Suroviny

750 g bramborĀ› 80 g hladkĀ› mouky 1 vejce Ā› 200 ml horkĀ›ho mlĀ›kaĀ› 6 strouĀ›kĀ› Ā›esneku 1 lĀ›cĀ› suĀ›jenĀ› lĀ›iĀ›ky drcenĀ›ho kmĀ›nu Ā›sĀ›l (zhruba 1 lĀ›iĀ›ka) Ā›sĀ›dlo na smaĀ›enĀ›

Postup

Brambory umyjte, oloupejte a nastrojte na jemnĀ›m struhadle. Nechte stĀ›t asi 3 minuty a veĀ›kerou vodu, kterou strouhanĀ› brambory vylouĀ›, slijte a navĀ›c ji jeĀ›tĀ› z brambor trochu vymaĀ›kejte Ā› pokud chcete, klidnĀ› si pomozte cednĀ›kem, ale nutnĀ› to nenĀ›. Pak brambory zalijte horkĀ›m mlĀ›kem a pĀ›™idejte ostatnĀ› ingredience kromĀ› sĀ›dla. DobĀ›me promĀ›chejte. RozehĀ›jte velkou tĀ›Ā›kou nerezovou pĀ›nev a dejte do nĀ› lĀ›iĀ›ku sĀ›dla. Jakmile se sĀ›dlo rozpustĀ› a zaĀ›ne v nĀ›m Ā›žlupatĀ› (ale pozor, aby se z nĀ›j jeĀ›tĀ› nezaĀ›alo kouĀ›™it), naberte jednu menĀ›Ā› nabĀ›raĀ›ku tĀ›sta, vyklopte ji doprostĀ›med pĀ›nve a obrĀ›icenu stranou nabĀ›raĀ›ky nebo lĀ›cĀ› rozetĀ›ete tĀ›sto na pĀ›l centimetru vysokou placku. OpĀ›kejte pouze na stĀ›ednĀ›m plameni, bramborĀ›k se musĀ› dobĀ›me propĀ›ct, aby uvnitĀ› nezĀ›stal syrovĀ›. Ā› po 2-3 minutĀ›ch spodnĀ› strana bramborĀ›jku zezlĀ›tne, opatrnĀ› jej obraĀ›te Ā›jrokovĀ› Ā›pachtlĀ› nebo podbĀ›raĀ›kou a stejnĀ›m zpĀ›sobem opeĀ›te i po druhĀ› stranĀ›. DobĀ›me upeĀ›enĀ› bramborĀ›k je kĀ›™upavĀ› uvnitĀ› dostateĀ›nĀ› mĀ›kkĀ›, bez Ā›krobovĀ› pĀ›™Ā›chuti nedovaĀ›enĀ› brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrĀ›cĀ› kĀ›™upavost, ale chuti to samozĀ›ejmĀ› neublĀ›Ā›.

PoznĀ›mky, rady, tipy:

Po pĀ›r upeĀ›enĀ› bramborĀ›jcĀ›ch nevĀ›hejte nad pouĀ›itĀ›m druhĀ› pĀ›nve, pĀ›jde vĀ›m to rychleji od ruky.

FLORENTĀ›NA