

Sýrové bochánky (Potato Cheese Puffs)

2 vejce, 1 šálek horké nebo studené bramborové kaše, 3 lžice horkého mléka, nastrouhaný sýr, sůl, kousek jemně nasekané cibule, 1 lžice jemně nasekané zelené papriky, tuk na plech.

Ušleháme vaječné žloutky. Přidáme bramborovou kaši, mléko, sýr a rozšleháme. Okořeníme a přidáme nasekanou cibuli a papriku. Vmícháme ušlehané bílky. Lžičkou děláme na plech menší kopečky (pusinky), navrch je potřeme tukem a upečeme. Podáváme k masu nebo k zelenině.

Bramborová „paštika“ pečená se sýrem

400 g brambor, 50 g másla, 30 g mouky, 1 šálek mléka, sůl, pepř, 2 stroužky česneku, 1 cibule, 30 g másla, 100 g nastrouhaného sýra. Na zdobené rajčata, ředkvičky, petrželka.

Z másla a mouky připravíme žlutou jíšku, kterou zředíme a rozvaříme s mlékem na hustou bešamelovou omáčku. Osolíme ji, okořeníme česnekem, jemně nasekanou cibulí a nakonec vmícháme protlak z vařených brambor a polovinu nastrouhaného sýra. Do vymazaného kastrolu dáme na dno kolo vystrížené z pergamenového papíru, kastrol naplníme připravenou bramborovou hmotou a dáme přes noc do chladničky vychladit. Druhý den vyklopíme brambory na kulatou ohnivzdornou mísu, povrch potřeme máslem a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme 25 minut v troubě, až je povrch do zlatova zabarven. Při podávání k masu zdobíme rajčaty, ředkvičkami, petrželkou apod.

Bramborová „paštika“ s masem a fazolkami

400 g bramborové kaše, 1 vejce, 50 g másla, půl prášku do pečiva, sůl, podle potřeby 200-250 g hrubé mouky.

Náplň: ¼ šálku mléka, 1 kostka kuřecího bujónu, 150 g šunky, 250 g kuřecích zbytků (nebo zbytky pečení), 200 g vařených bílých fazolí, sůl, pepř, pažitka, trochu strouhanky, 1 bílek na potření, tuk na vymazání formy.

Na vál prosijeme mouku s práškem, zaděláme vejcem, rozpuštěným máslem a podle potřeby spojíme moukou. Těsto necháme v chladničce odpočinout. Zatím rozpustíme v mléce polévkovou kostku, přidáme na jemno nasekané maso, sůl, koření a trochu strouhanky. Ohnivzdornou paštikovou formu vymažeme tukem, naplníme kolem z vyváleného bramborového těsta, které přetáhneme i přes stěny formy. Pak dáme vrstvu masa, na to fazolky, druhou vrstvu masa a navrch přikryjeme plátem bramborového těsta. Vidličkou ozdobně propícháme nebo nůžkami na několika místech nastříháme. Povrch potřeme bílkem a paštiku upečeme do zlatova v troubě. Paštiku podáváme teplou se zeleninou.



BRAMBORY VE SVĚTOVÉ KUCHYNI

ASIE

Bramborový kebab (6 porcí)

1 kg brambor, 2 plátky slaniny, 6 žampionů, 50 g másla, 6 malých cibulí, 3 párky, 250 g libového mladého skopového masa.

Z jednoho kilogramu brambor vybereme nejdrobnější, oloupeme, povaříme, avšak tak, aby zůstaly ještě tuhé. Z povařených brambor slijeme vodu. Mírně opečeme nebo podusíme slaninu a každý plátek rozkrojíme na tři nebo čtyři kousky. Mírně podusíme na cibuli, na kostky rozkrájené jehněčí maso a párky, rozkrájené na menší kousky. Předvažené drobné brambory, maso a párky na cibulce vložíme do kastrolu, přidáme houby. Polijeme rozpuštěným máslem a prudce opečeme do žlutohněda. Zvlášť uvaříme zbývající velké brambory. Po uvaření je rozkrájíme na plátky, které rozložíme na talíře jako lůžko pro podávání kebabu.

ARMÉNIE

Bramborová polévka se skopovým masem (Bozbaš)

1½ l vývaru, 300 g skopového masa, 1 šálek hrachu, 300 g brambor, 2 jablka, 2 cibule, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce másla, sůl.

Maso nařežeme na kousky po 30 až 40 g, vložíme do hrnce a zalijeme 2 šálky vody jen tak, aby zakryla skopové maso, posolíme, hrnec zakryjeme pokličkou a vaříme na slabém ohni, přičemž snímáme pěnu. V druhém hrnci dáme vařit hrách, který zalijeme 3 šálky studené vody. Asi za jednu a půl hodiny přendáme maso do hrnce s hrachem, předtím ovšem odstraníme kosti. Potom dolijeme přecezený bujón, přidáme cibuli, jemně nasekanou a osmaženou na másle, nakrájené brambory a jablka, rajčatový protlak, sůl, papriku a po přikrytí pokličkou vaříme ještě 20-25 minut. Posypeme sekanou petrželkou.

ČÍNA

Brambory zapečené s ananášem (Singapore Potato Gammon)

4 plátky anglické slaniny (nebo šunka), 250 g brambor, 2 lžíce mléka, 30 g másla, 2 plátky ananásu (nebo kousky), 30 g cukru, sůl.

2

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Vařené brambory nastrouháme, přidáme jemně nasekanou cibuli, škvarečky slaniny, sůl, pepř, petrželku, rozšlehaná vejce a těsto dobře promícháme. Na pánvi na másle pečeme po obou stranách omelety. Každou přehneme, navrch ještě pomastíme a posypeme petrželkou. Podáváme hlavně k zelenině.

Bramborová kaše studená (k masu)

500 g brambor, 4 stroužky česneku, 1 lžíce oleje, půl lžičky celerových semínek, sladká paprika, podle chuti citron nebo ocet, sůl.

Oloupané brambory do měkka uvaříme v osolené vodě, odcedíme a hned prolisujeme. Na oleji osmažíme na nudličky nakrájený česnek, přidáme špetku sladké papriky a celerová semínka. Vmícháme do kaše, kterou přikyselíme octem nebo citronem. Kaši podáváme studenou k masu místo salátu.

Brambory plněné (studené)

8 středně velkých stejných brambor s hladkou slupkou, 8 plátků slaniny, 1 cibule, 4 zelené papriky, sůl, pepř, ocet, cukr, 2 lžíce oleje.

Omyté brambory potřeme olejem a na plechu je v troubě upečeme do měkka. Rozpůlíme je na podél, vnitřek opatrně vybereme a hned prolisujeme. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozpustíme, škvarečky vyjeme. Rozdrobíme je do bramborového protlaku. Na zbylém tuku ze slaniny, který doplníme olejem, opečeme na proužky nakrájené vyčištěné papriky a jemně nasekanou cibuli. Osmaženou cibuli s paprikami vmícháme do bramborové kaše, kterou podle chuti zakapeme octem, osolíme a osladíme špetkou cukru. Směs naplníme do vydlabaných brambor. Takto upravené brambory podáváme ještě vlažné nebo studené k masu.

Clam Chowder

250 g brambor, 1 konzerva krevet ve vlastní šťávě, 50 g slaniny, 2-3 rajčata, petrželka, tymián, pepř, sůl.

Cibuli smažíme na slatině nakrájené na malé kostičky. Přidáme krevety i se šťávou z konzervy a brambory nakrájené na kostky. Doplníme rajčaty a dusíme. Okořeníme a podáváme se slanými sušenkami. V americké kuchyni je mnoho „chowders“, v nichž hlavní surovinou jsou brambory, např. Corn Chowder, do kterého se přidává sladká zeleninová kukuřice (místo krevet), Connecticut Chowder (s tresčím masem a rajčaty).

7

Brambory zapečené s houbovou omáčkou

750 g nových malých brambor, sůl, pepř, $\frac{1}{4}$ l husté sladké smetany, 60 g másla, 30 g mouky, 200 g čerstvých hub (nebo žampionů), 50 g sýra, $\frac{1}{4}$ citronu.

Oškrábané brambory zalijeme osolenou vroucí vodou a uvaříme je skoro do měkka. Z poloviny másla a mouky připravíme světlou jíšku, rozšleháme se smetanou, přidáme očištěné, na plátky nakrájené houby, sůl a trochu citronové šťávy. Povaříme na hustou omáčku. Uvařené brambory rozmačkáme vidličkou, dáme je do vymazané ohnivzdorné misky, zalijeme omáčkou, hustě posypeme sýrem a pokapeme tukem. Pokrm zapечeme v troubě.

Brambory dvakrát pečené

6-8 stejné velkých brambor, 2 lžíce oleje, půl šálku husté sladké smetany, 50 g nastrouhaného sýra, sůl, pepř, sladká paprika, 50 g tuku, trochu polévkového koření (masox).

Dobře omyté brambory s hladkou slupkou pořeme olejem a pečeme je na plechu v troubě do měkka. Pak je po délce rozkrojíme, vnitřek opatrně vybereme lžičkou a tuto dřeň prolisujeme. K bramborovému protlaku přidáme smetanu, strouhaný sýr, sůl, pepř a trochu polévkového koření. Touto směsí naplníme bramborové půlky, navrch je pokropíme tukem a ozdobíme popraškem červené papriky. Složíme je na vymaštěnou misku nebo pekáč a pečeme v troubě asi 20 minut. Podáváme s miskou rovnou na stůl.

Bramborová omeleta s vejci (2 kusy)

300 g vařených brambor, 5 vajec, 100 g másla, 1 cibule, 4 rajčata, půl šálku sladké smetany, sůl, pepř, pažitka, špetka cukru, 30 g másla pod rajčata, $\frac{1}{4}$ citronu.

Drobně nasekanou cibuli osmažíme na pánvi na másle, přidáme vařené, na plátky nakrájené brambory a opékáme je do zlatova. Ve smetaně rozmícháme celá vejce, přidáme sůl, koření, jemně nasekanou pažitku a touto směsí přelijeme brambory na pánvi a pečeme je, až vejce ztuhnou. Zvlášť opečeme na másle na plátky nakrájená rajčata, která osolíme, zakapeme citrónem a trochu osladíme. Upečenou omeletu přesuneme na talíř, ozdobíme ji pečenými rajčaty a pažitkou.

Bramborová omeleta se slaninou (2 kusy)

400 g vařených brambor, 56 vajec, 1 cibule, 80 g másla, 50 g slaniny, sůl, pepř, petrželka.

Z brambor připravíme kaši obvyklým způsobem. Pečící misku vymažeme máslem. Vložíme opečenou anglickou slaninu (nebo šunku). Plátky pokryjeme kaší. Svaříme jemně nakrájený ananas s máslem, cukrem a špetkou soli. Na každou porci přidáme trochu takto připraveného ananasu. Pečeme v troubě asi 15 až 20 minut.

INDIE

Bramborová kaše studená (k masu)

750 g brambor, 2 cibule, 3 červené papriky, 1 citron, sůl, pepř.

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a za tepla prolisujeme. Loupanou cibuli nakrájíme na nudličky, také papriky vyčistíme a nakrájíme na nudličky. Obojí zeleninu prosolíme, zakapeme citrónovou šťávou a v té asi hodinu marinujeme. Pak vmícháme do bramborového protlaku, který podle chuti osolíme a různě okořeníme. Studenou kaši podáváme k pečeným masům.

Bramborové kuličky se šunkou (Aloo aur)

300 g brambor, 100 g šunky, 2 vejce, $1\frac{1}{2}$ šálku strouhanky, sůl, olej na smažení (asi 100 g).

Uvaříme, oloupeme a prolisujeme brambory. Přidáme hodně jemně nasekanou šunku, sůl a strouhanku. Utvoříme malé kuličky, které namáčíme v rozšlehaných vejcích a obalujeme ve strouhance. Smažíme je na oleji a podáváme s rajčatovým salátem.

Brambory smažené v těstě I

500 g polohrubé mouky, 120 g másla, sůl, voda.

Nádávka: 500 g brambor, sůl, koření karí (i jiné), asi 200 g oleje na smažení.

Do mouky přidáme máslo, sůl a trochu vody, abychom vypracovali tuhé nudlové těsto. Vyválíme je na tenkou placku, rozdělíme na čtverce a na každý dáme menší vařený, okořeněný brambor (nebo čtvrtku většího). Protěší okraje prstíčkem k sobě v jakousi taštičku, kterou ještě zdobíme rýhováním vidličkou. Taštičky smažíme na oleji do zlatova. Podáváme je jako zákusek k vinu nebo k čaji nebo je obkládáme zeleninou.

Brambory smažené v těstě II (Potato Pacorah)

1½ kg brambor, podle chuti koření karí (v Indii dávají 20 g), na těsto 300 g mouky, sůl, asi ½ l vody, olej na smažení.

Staré indické jídlo. Připravíme šlehané těsto krémové konzistence z mouky a vody, okořeníme práškovým karí kořením a osolíme. Předvařené brambory rozkrájíme na tlusté plátky, které máčíme v tekutém těstě a prudce osmažíme do zlatova. Brambory Pacorah se mohou použít nejen jako zvláštní příloha k masitým jídlům s karí, ale také ke koktejlu.

Bramborové placky smažené (Samosas)

Těsto na placky: 1 šálek hladké mouky, 1 lžíce oleje, ½ šálku vody, sůl.

Náplň: 2 větší uvařené brambory, 2 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce másla, kmín, chilli koření, sůl, pepř, asi 200 g oleje na smažení.

Na vál prosijeme mouku se solí a zaděláme vlahým tukem a vlažnou vodou v hladké těsto, asi jako na nudle. Tvoříme malé kuličky, které hněteme v ruce, a pak hladké vyválíme na polovinu, takže vznikne tvar kužele.

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do lžice horkého tuku přidáme koření, sůl, v tom obalíme kostky brambor, které ještě zapečeme citronem. Půlky připravených placek stočíme v kornoutek, naplníme brambory a okraje přitiskneme. Placky smažíme v hluboké pánvi na oleji do zlatova. Podáváme je se zeleninou, nakládaným ovocem nebo omáčkami.

JIŽNÍ AMERIKA

Bramborová kaše s pomerančem (Peru)

1 kg brambor, 1 pomeranč, 1 citron, sůl, pepř, polévkové koření, 1 cibule, 50 g oleje.

Oloupané čtvrtky nakrájených brambor uvaříme v osolené vodě do měkka a hned prolisujeme. Přidáme šťávu z citronu a pomeranče, sůl, pepř, trochu šťávy z pečeně (podáváme-li ji k pečení) nebo trochu polévkového koření. Kaši našleháme, na míse ozdobíme kolečky osmažené cibule. Podáváme k masu.

Brambory vařené s vejci a sýrovou omáčkou

1 kg brambor, sůl, 4 vejce, 1 malá konzerva oliv.

Omáčka: 3 lžíce oleje, sůl, 250 g smetanového taveného sýry, pepř, citron, půl šálku husté sladké smetany.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, dáme na mísu, obložíme vařenými vejci krájenými na čtvrtky a olivami. Přelijeme sýrovou omáčkou, kterou připravíme rozpuštěním taveného sýra na oleji na mírném ohni, k němuž přidáme postupně smetanu a kapeme citronovou šťávu. Hotovou omáčku osolíme a okořeníme.

USA, KANADA

Brambory pečené s cibulí

1 kg brambor, sůl, pepř, 40 g hrubé mouky, 1 větší cibule, ¾ l smetany, 100 g másla.

Sýrové oloupané brambory nakrájíme na tenké plátky a připravíme si vyšší kastrol, dobře vymazaný máslem. Brambory klademe do kastru olu po vrstvách, každou proložíme kolečky cibule, okořeníme, osolíme, posypeme moukou a pokropíme tukem. Navrchu zůstanou brambory. Po zapečení pokrmu přilijeme smetanu, navrch dáme ještě kousek másla a v mírně vyhřáté troubě brambory pečeme, až změkhnou, vsáknou všechno mléko a zežloutnou. Podáváme k masu.

Brambory zapečené s olivami

750 g brambor, 40 g másla, 40 g mouky, sůl, pepř, půl šálku smetany nebo kondenzovaného mléka bez cukru, půl šálku vody, 50 g sýra, 1 malá konzerva oliv, 50 g strouhanky osmažené na 30 g tuku.

Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na kostky, smícháme s olivami nakrájenými na menší kousky a vložíme do ohnivzdorné mísy nebo pekáče. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme mouku, osmažíme světlou jíšku, kterou zředíme postupně vodou a smetanou. Omáčku osolíme, okořeníme a dobře převaříme. Přidáme do ní polovinu nastrouhaného sýra a nalijeme na brambory. Povrch pokrmu posypeme osmaženou strouhankou a zbytkem nastrouhaného sýry. Zapečeme v troubě do zlatova.