

na ohnivzdornou misku vymazanou máslem, do ní posadíme naplněné brambory, které ozdobíme petrželkou. Povrch brambor pokapeme máslem a krátce zapečeme v troubě. Podáváme je horké.

Brambory plněné šunkou

8 větších brambor, 50 g másla, 100 g šunky, 2 vejce, 1 lžičce sladké smetany, sůl, pepř, paprika, ½ cibule, petrželka.

Na bramborovou kaši: *Vydlabaný vnitřek brambor, 30 g másla, sůl, 1-2 lžičce smetany.*

Oprané brambory upečeme zpola v troubě, vršek seřízneme, vnitřek vydlabeme a prolisujeme sítem. Brambory stovnáme na vymaštěnou pánev nebo na ohnivzdornou misku. Na polovině másla usmažíme drobně nasekanou cibuli, přidáme na nudličky nakrájenou šunku, zamícháme 2 vejce, lžici smetany, sůl a koření. Směsí naplníme brambory. Prolisovaný vnitřek brambor osolíme, smícháme s máslem a smetanou na hladkou kaši a sáčkem vytvoříme na každý brambor ozdobnou „čepičku“, kterou po upečení brambor ozdobíme snítkou petrželky.

Brambory plněné uzeným jazykem a žampiony

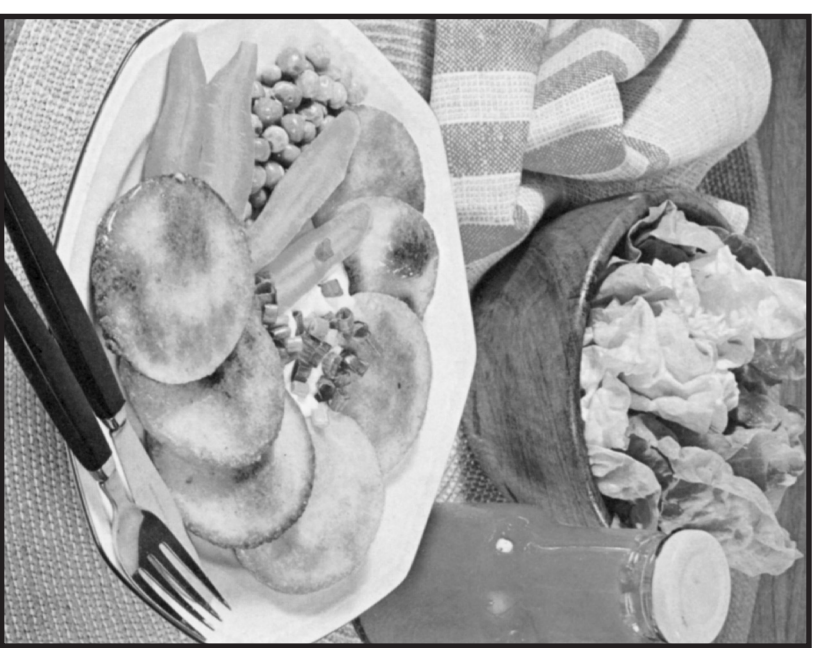
8 kulatých větších brambor, sůl, 80 g másla, 100 g uzeného jazyka, 100 g žampionů, 1 lžice strouhaného křenu, 1 lžice strouhanky.

Brambory uvaříme nepříliš do měkka, oloupeme, rozkrojíme na půlky a vydlabeme. Vnitřek brambor protřeme sítem. Na polovině másla osmažíme na nudličky nakrájené očištěné houby, přidáme sůl, na nudličky nakrájený jazyk, bramborový protlak, trochu strouhanky a křenu. Naplníme do půlek brambor, povrch pokapeme máslem a na pekáčku nebo na pánvi je zapečeme v troubě.

Bramborová pěna zapečená

200 g brambor, 4 vejce, sůl, petrželka, 50 g másla, kečup na pokapání.

Ve slupce upečené brambory oloupeme a umeleme na strojku. Žloutky utřeme s polovinou másla a se solí, přidáme brambory, sůl, koření, petrželku a z bílků tuhý sníh. Směs naplníme do vymazané, vysypané ohnivzdorné misky a rychle zapečeme v troubě. Hned podáváme pokapané kečupem, s hlávkovým nebo jiným salátem.



TEPLÉ BRAMBOROVÉ PŘEDKRMY

(pro 4 osoby)

Bramborová omeleta se šunkou

8 větších vařených brambor, 200 g šunky, 2 cibule, 100 g másla, 8 vajec, sůl, pepř, petrželka.

Uvařené brambory nakrájíme na plátky a opečeme do zlatova na másle. Přidáme na nudličky nasekanou šunku, osmaženou na části tuku, cibuli nakrájenou na kolečka, sůl a pepř. Na pánvi protřeseme a až se vše smíchá, zalijeme rozšlehanými vejci. Omeletu necháme ztuhnout. Obložíme ji okurkou a plátky rajčat.

Bramborová omeleta s houbami

8 větších vařených brambor, 300 g hub, 1 citron, sůl, 8 vajec, pažitka, 100 g másla nebo jiného tuku, 4-6 lžíc mléka.

Očištěné houby nakrájíme na plátky, osolíme, zakapeme citronem a podusíme na polovině tuku. Vychladlé brambory nakrájíme na nudličky, opečeme je na pánvi na tuku, posypeme dušenými houbami a zalijeme rozkvedlanými vejci s mlékem. Omeletou potřásáme, až když je upečená, přeložíme ji v půli a podáváme se špenátem nebo jinou zeleninou.

Bramborová omeleta se slaninou

8 vajec, sůl, 2 lžičky mléka, 20 g másla na pánev, 8 lžíc strouhaného sýra, 8 vařených brambor, 80 g slaniny, 2 menší cibule.

Slaninu nakrájíme na kostičky, na pánvi ji rozpustíme a na ní osmažíme na nudličky nakrájenou cibuli. Přidáme vařené, na kostičky nakrájené brambory. Na vymaštěné pánvi upečeme postupně dvě omelety. Vejce rozšleháme s mlékem, osolíme a vlijeme na rozpuštěný tuk v pánvi. Když se omeleta dopéká, naplníme ji nádivkou z brambor a slaniny, pak je přehneme a navrch posypeme sýrem.

Bramborové lívance plněné

200 g vařených a 300 g sýrových brambor, 4 lžice mléka, 2 vejce, sůl, 2-3 lžice hrubé mouky, 1 nastrouhaná cibule a trochu sekané pažitky.

Náplň: 50g tuku, půl cibule, 200g masitých zbytků, 50g šunky, 2 lžice strouhanky, 1 stroužek česneku, sůl, pepř.

dáme plátek sýra. Brambory narovnáme na misku, navrch ještě pokapeme tukem a zapečeme v troubě. Podáváme horké.

Brambory plněné tvarohem

8 větších oválných brambor, 250 g tvarohu, 60 g másla, 1 vejce, 2 lžice husté smetany, sůl, pažitka, pepř, sladká paprika.

Oprané brambory na jedné straně trochu seřízneme, aby dobře stály na plechu a upečeme v troubě. Vršek seřízneme a brambory vydlabeme. Vymutou část brambor prolisujeme sítem, smícháme se žloutkem, tvarohem, smetanou, dobře osolíme a okořeníme pepřem. Brambory touto směsí naplníme, povrch pokapeme tukem, potřeme bílkem a dáme zapéci. Před podáním ozdobíme brambory popraškem sladké papriky a pažitkou. Podáváme obložené zeleninou.

Brambory plněné vejci a sardelkami

8 velkých brambor, 4 vejce, 50 g sardelového másla, 1 lžice sladké smetany, sůl, pepř, 2 žemle, 1 šálek mléka, 50 g másla.

Brambory uvaříme ve slupce do měkka, oloupeme, rozkrojíme na půlky a vnitřek opatrně trochu vydlabeme. Vnitřek prolisujeme sítem, přidáme sardelové máslo, sůl, pepř, utěné žloutky z vařených vajec a v mléce máčené prolisované žemle. Vše dobře zpracujeme; zvláčíme trochu smetanou a naplníme zpět do vydlabaných půlek brambor. Srovnáme je na plochu ohnivzdornou misku, pokapeme máslem a upečeme v troubě. Podáváme s hlávkovým salátem nebo jinou zeleninou.

Brambory plněné játrovou paštikou

8 větších brambor, sůl, 50 g másla, 20 g mouky, 200 g játrové paštiky, 1 jablko, 1/2 šálku mléka, půl cibule, petrželka, na hrot nože koření kari.

Omyté brambory upečeme zpola v troubě, oloupeme, vršek seřízneme a brambory opatrně vydlabeme. Každý brambor pokapeme máslem. Polovinu zbylého másla zpěníme s jemně sekanou cibulí, zaprášíme moukou, jíšku zředíme mlékem na hustý bešamel, do kterého rozmícháme játrovou paštiku, koření a jedno oloupané nastrouhané jablko. Přidáme ještě vnitřek z brambor a směs naplníme zpět do brambor. Zbytek směsi dáme

Máslo utiřeme se žloutky, solí a pepřem do pěny, přidáme nadrobno nakrájené pátky, den předem uvařené strouhané brambory, pevný sníh z bílků a trochu strouhanky. Nakonec vmícháme jemně nasekanou peitzelku. Těsto naplníme do dobře vymazané a vysypané pudinkové formy, kterou uzavřeme víkem a vaříme hodinu ve vodní lázni. Vyklopený pudink posypeme strouhankou a pokropíme máslem. Okolo dáme dušený špenát.

Bramborový nákyp se šunkou

500 g brambor, sůl, 50 g másla, $\frac{1}{8}$ l smetany, 100 g syra, špetka muškátového oříšku, 100 g šunky, 50 g mouky, tuk a mouka na formu, máslo a sýr na posypání.

Oškrábané brambory nakrájíme na tlusté plátky, podlijeme vroucí osolenou vodou a podusíme doměkka. Vodu slijeme. Brambory prolisujeme sítem, spojíme s tukem, žloutky, jemně nakrájenou šunkou a strouhaným sýrem. Nakonec přidáme pevný sníh z bílků a hrst hrubé mouky. Těsto naplníme do vymazané vysypané nákyповé formy a zvolna pečeme v troubě. Když se prst neboří, je nákyp hotový. Pokapeme jej máslem, posypeme sýrem a okolo zdobíme dušenou zeleninou (špenát, hrášek, fazolky apod.).

Brambory pečené s tvarohem

8 středně velkých kulatých brambor, sůl, 250 g tvarohu, 50 g másla, pažitka.

Brambory čistě odhrneme kartáčkem, dáme je i se sloupkou na plech, do každého bramboru uděláme navrch nožem kříž, aby se při pečení rozevěl. Brambory posolíme, v troubě upečeme a pak do rozevřeného bramboru dáme tvaroh nebo sýr žervé, utřený s máslem, solí a sekanou pažitkou.

Brambory pečené se sýrem

8 středně velkých brambor, sůl, 4 stroužky česneku, pepř, 8 plátků syra Hemeilinu, 20 g másla.

Omyté brambory upečeme v troubě, překrojíme je na polovinu, pomazeme česnekem rozetřeným se solí a pepřem a navrch každé půlky bramboru

Na pečení oleje nebo ztužený tuk. Navrch 30 g strouhaného syra.

Vařené i syrové brambory jemně nastrouháme, přidáme mléko, celá vejce, sůl, mouku, strouhanou cibuli a pažitku. Z rozmíchaného těsta pečeme na lvanéčniku malé placičky po obou stranách, upečené spojíme, vždy dva a dva nádivkou. Navrch je pomastíme a posypeme sýrem. Na tuk osmažíme jemně sekanou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené maso a šunku, sůl, pepř a podle potřeby trochu strouhanky. Podáváme s okurkou, plátky rajčat nebo s dušeným špenátem.

Bramborové placky plněné špenátem

350 g vařených prolisovaných brambor, 80 g mouky, sůl, 2 žloutky, 50 g sádla.

Náplň: 300 g dušeného špenátu.

Prolisované brambory smícháme se žloutky, solí a moukou. Rychle vypracujeme těsto, které rozválíme na čtyři kulaté placky. Opečeme je na rozpáleném tuku po obou stranách, pomazeme špenátem, stocíme a hned podáváme. Placky můžeme namazat i masitou nádivkou (zbytek telecího masa, šunka atd.).

Bramborové placky smažené

300 g vařených brambor, sůl, 50 g krupice, 80 g hrubé mouky, 1 vejce, špetka prášku do pečiva.

Náplň: 50 g másla, 1 cibule, 200 g masitých zbytků (pečeně), 1 lžička mouky, citronová kůra, 1 žloutek, sardelová pasta.

Na obalení 2 vejce, mouka, strouhanka. Na smažení asi 150 g oleje nebo sádla.

Uvařené brambory oloupeme, za horka prolisujeme sítem, zasympeme krupicí, moukou, přidáme prášek do pečiva a spojíme vejcem. Vválíme placky, které opečeme na oleji po obou stranách.

Pak je plníme touto nádivkou: Na másle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, zasympeme moukou, zředíme vodou, vyšleháme a do bešamelu dáme jemně sekané maso, sardelovou pastu, kůru z citronu a nakonec žloutek. Touto směsí potřáme placky, pevně je stocíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance. Vysmažíme je na tuku a podáváme teplé, obložené rajčaty nebo míchanou stierliovanou zeleninou.

Bramborová hnízda plněná sýrem a šunkou

500 g vařených brambor, 1 vejce, 3-5 lžic hrubé mouky, sůl, petrželka, 1 cibule.

Náplň: 100 g šunky, 50 g sýra, 2 rajčata, 2 lžice rajčatového protlaku, 50 g tuku na plech. Mouka na obalení, tuk na pomazání.

Brambory nastrouháme, osolíme, spojíme vejcem a moukou, přidáme jemně nasekanou cibuli a petrželku. Vypracujeme pevné těsto, vyválíme je na obdélník a pevně svineme do rolády. Z rolády krájíme napříč asi na prst tlusté kousky, které obalujeme v mouce. Položíme je řeznou stranou na vymaštěný plech, do každého uděláme dílek a dáme do něho nádivku. Šunku a sýr nakrájíme na malé kostičky, stejně tak rajčata a vše spojíme protlakem. Hnízda pečeme 25-30 minut v troubě, během pečení je na povrchu masťme.

Bramborové smaženky plněné párký

500 g brambor, 100 g krupice, 100 g hrubé mouky, sůl, 1 vejce, 4 větší párký, 150 g sádla na smažení.

Z vařených, studených, strouhaných brambor, soli, vejce, krupice a mouky zpracujeme rychle těsto, rozválíme je na placku, ze které krájíme obdélníčky. Do každého dáme kousek párký, okraje přitiskneme. Bud' je zpruška usmažíme na pánvi nebo je strovnáme jako buchty, dobře promažeme na pekáčku tukem a upečeme je v troubě. Podáváme je teplé jako předkrm s okurkou a hořčicí.

Bramborový koláč plněný masem

500 g vařených brambor, 80 g hrubé mouky, sůl, pepř, 300 g mletého vepřového masa, 50 g šunky, 2 housky, 1 cibule, 50 g tuku, 1 citron, 1/4 šálku bílého vína. Podle potřeby strouhanou, navrch 100 g slaniny, 2 rajčata, 30 g strouhaného sýra.

Studené brambory nastrouháme nahrubo na vál a lehce je promícháme se solí, pepřem a moukou.

Nádivka: Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso a jemně sekanou šunku, máčené vymačkané žemle, bílé víno, citron podle chuti a podle potřeb na zahuštění trochu strouhanou. Koláčovou

formu dobře vymažeme tukem, naplníme ji polovinou bramborové diti, brambory pokryjeme masitým hašé a na ně dáme druhou polovinu brambor. Povrch poklademe lístky slaniny a plátky rajčat a po zapečení posypeme strouhaným sýrem. Koláč pečeme dozlatova v troubě, podáváme nakrájený na řezy, zdobený zeleninou (petrželka, rajčata, okurka apod.).

Bramborové koláčky sýrové

400 g brambor, sůl, 50 g krupice, 120 g mouky, 1 vejce, 50 g strouhaného sýra.

Náplň: 2 mrkev, 4 lžice zeleného hrášku, 1 lžice oleje, 1 malý rajčatový protlak, 50 g másla.

Brambory uvaříme, oloupeme a za horka prolisujeme. Zpracujeme je se solí, vejcem, krupicí, moukou a polovinou sýra na husté těsto. Vyválíme na prst tlusté pláty, vykrajujeme kolečka, uprostřed uděláme dílek a do něho dáme náplň. Okolo potřeme koláčky máslem a hustě posypeme sýrem. Pečeme je do zlatova.

Náplň: Mrkev nakrájíme na kostičky, podusíme je v osolené vodě, ocedíme a přidáme hrášek. Protlak podusíme na oleji, přidáme zeleninu, popřípadě zahustíme trochou strouhanou.

Bramborový pudink s kečupem

300 g vařených brambor, sůl, 2 vejce, 100 g másla, 50 g strouhanou, špetka muškátového oříšku, kečup.

V míse utřeme polovinu másla se solí a žloutky do pěny, přidáme za horka prolisované brambory, koření a tuhý sníh z bílků. Pudinkovou formu vymažeme tukem, vysypeme strouhanou, naplníme těstem. Uzavřenou formu postavíme do vodní lázně a vaříme asi tři čtvrtě hodiny v páře. Hotový pudink vyklopíme, posypeme osmaženou houskou, pokapeme máslem a kečupem.

Bramborový pudink s párký

500 g brambor, 3 vejce, 60 g másla, sůl, špetka pepře, 2 větší párký, petrželka, trochu strouhanou. Tuk a mouka na formu, 30 g másla a strouhanou na posypání.