

VELKÁ BRITÁNIE, IRSKO

Polévka Čedar

1½ l vody, 500 g brambor, 20 g mouky, 50 g pokrmového tuku, petrželka, sůl, pepř, 50 g cibule, mléko, 80 g sýra Čedar.

Nasekanou cibuli podusíme na tuku, za stálého míchání přisypeme trochu mouky, osmažíme a jíšku zředíme vývarem. Přidáme brambory nakrájené na menší kostky a vaříme, dokud nezměknou. Do hotové polévky přidáme mléko, upravíme chuť solí a pepřem. Na talíře připravíme strouhaný čedar a zalijeme vřelou polévkou.

Brambory s jablky a vepřovými žebírky

4 vepřová žebírka, 50 g másla, 4 větší cibule, 1 vejce, sůl, pepř, 2 lžíce strouhanky, 3 jablka, 500 g brambor, 100 g másla na pokropení.

Žebírka naklepeme, osolíme, opeříme, na pánvi opečeme po obou stranách na másle a pak složíme do vymazaného pekáče. Pokryjeme je cibulovou kaší, kterou upravíme z cibule, dušené na zbylém másle na pánvi, prolisované pak sítím, zahuštěné vejcem a strouhankou. Zvlášť uvaříme brambory, nakrájíme je na plátky, složíme na jiný pekáč střídavě s plátky jablka, pokropíme máslem a pečeme, až jablka změknou. Hotová žebírka vložíme na mísu, obložíme brambory a jablky. Navrch je pokropíme máslem.

Poor Man Goose (Chudákova husa)

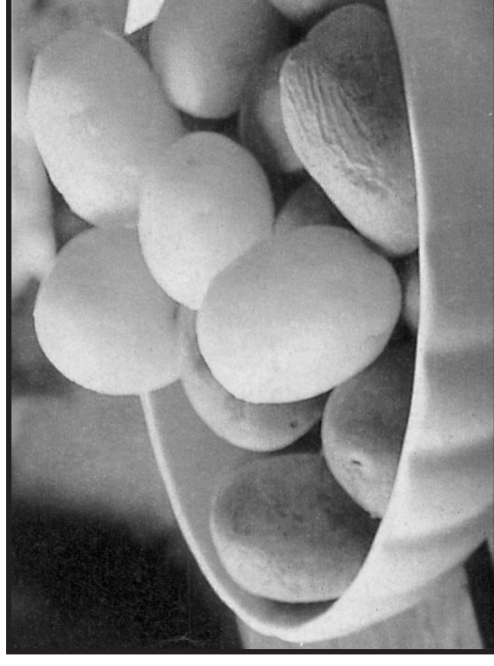
1 kg brambor, 500 g jater, 1 lžíčka sádla, 100 g šťávy z masa, 500 g cibule, ¼ l koncentrovaného polévkového vývaru, sůl, pepř.

Brambory povaříme ve slupce v páře 10 minut. Oloupeme je ostrým nožem nebo ostrou škrabkou a nakrájíme na plátky. Jemně nakrájenou cibuli mírně osmažíme do žlutohněda. Játra nakrájíme na plátky a prudece osmažíme. Do vymaštěného pekáče vkládáme do vrstev brambory, játra, cibuli, na vrchní vrstvu jater s cibuli dáme trochu sádla a koření, zakryjeme poslední vrstvou plátek brambor, zalijeme šťávou a vývarem, dosolíme a pečeme asi jednu hodinu až do pěkného vybarvení brambor.

Pig in a Poke (Prase v pytli)

8 hodně velkých brambor, vypečený tuk z pečeně (nebo sádlo), 400 g tučné klobásy, sůl.

Uprostřed hlíz vyvrtáme kulatou škrabkou (vykrajovačem jaderníku) dostatečně velký kruhový otvor, mírně okořeníme, přisolíme a vřelou klobásou, kterou jsme předem prudece opekli na tuku. Rozpálíme tuk (sádlo) a vložíme brambory. Použijeme k tomu zapékací mísu s pokličkou. Brambory však čas od času otočíme a polijeme šťávou. Na mírném plameni trvá příprava třicet čtyř hodin. Angličané mají toto „bramborové prasátko“ rádi s hnědou omáčkou.



BRAMBORY V EVROPSKÉ KUCHYNI

ANGLIE

Polévka z bramborového pyré

1½ l vývaru z kostí, 400 g brambor, 20 g slaniny, 1 šálek mléka, sůl, 20 g mouky, 70 g cibule, 20 g pokrmového tuku, 50 g celeru a petržele, pepř, 2 krajice chleba, 30 g tuku na jeho osmažení.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme v hrnci na polévku společně s nakrájeným celerem, petržele a slaninou na pokrmovém tuku nebo vypečeném tuku z masa. Vmícháme mouku, jíšku rozředíme vývarem, potom přidáme jemně nakrájené brambory a vaříme, dokud nezměknou. Osolíme, okoříme, přidáme mléko. Podáváme s opečenými nudličkami chleba.

BELGIE

Bramborové plátky na houbách

500 g brambor (v Belgii se používají červenoslupkaté), 300-500 g čerstvých hub, 75 g másla, polévková lžíce oleje, stroužek česneku, petrželka.

Zapékací misku vytřeme rozříznutým stroužkem česneku. Přidáme lžici oleje. Naklademe vrstvu jemně nařezaných plátek brambor, na ni vrstvu nakrájených hub, posolíme, opeříme, přidáme trochu čerstvého másla. Pak opět vrstvu brambor, hub a končíme vrstvou bramborových plátků, kterou pokapeme rozpuštěným máslem. Pečeme v troubě při střední teplotě (175 °C) 30 až 40 minut. Povrch má být po správném upečení světlý, nemá zhnědnout. Před podáváním ozdobíme nasekanou petrželkou.

FRANCIE

Bramborová polévka cibulová

1 l vody, 1/2 l mléka nebo smetany, 300 g brambor, 200 g cibule, 100 g másla, 30 g mouky, 1-2 žloutky, sůl, pepř, muškátový oříšek, topinky: 40 g syra na strouhání, 40 g másla, 2 slané rohlíky.

Oloupané cibule nakrájíme na plátky, lehce osmahneme na části tuku, zalijeme osolenou, vroucí vodou, přidáme loupané, na kostky nakrájené brambory a vaříme, až brambory i cibule jsou měkké. Prolisujeme vše sítem, zahustíme světlou jíškou ze zbylého tuku a mouky, přidáme sůl, podle chuti koření a nakonec vmícháme žloutky rozšlehané v mléce. Prohřejeme, ale už nevaříme. K polévce podáváme syrové topinky. Rohlíky nakrájíme na kolečka, pomážeme máslem a husté posypeme strouhaným syrem. Opečeme je do zlatova na plechu v troubě. Musíme je připravit těsně před podáním polévky, aby chrupaly.

Brambory dušené na másle (Brambory Anna)

1 kg brambor, 300 g másla, sůl, pepř, petrželka.

Oloupané brambory nakrouháme na plátky, propláchneme ve studené vodě, necháme okapat a pak je vysušíme v suché utěře. Vyšší nádobu (kastrol nebo ohnivzdornou misku) vymažeme máslem, vyložíme plátky brambor nejen u dna, ale i po stranách (kolmo). Brambory skládáme po vrstvách, každou solíme, kropíme máslem, sypeme pepřem a petrželkou. Takto spotřebujeme třičtvrtě dávky másla. Pak nádobu pevně uzavřeme poklicí, dáme do mírně přehřáté trouby a zvolna dusíme. Když obsah klesne (sesedne se), zalijeme brambory zbylým máslem a zvolna je dál pečeme asi hodinu. Pak slijeme zbylý tuk, brambory vyklopíme jako koláč na misku. Musí mít chrupavou kůrčičku, uvnitř zůstanou vláčné. Podáváme je obložené zeleninou nebo salátem.

Oškrábané menší brambory uvaříme do měkka v osolené vodě, scedíme je, narovnáme na zahřátou misku, hustě je posypeme čerstvou brynzou, jemně sekanou cibulí, petrželkou a koprem. Přelijeme je rozpuštěným máslem a ozdobíme na plátky nakrájenými rajčaty.

SKOTSKO

Bramborová polévka s hrachem, zeleninou a rýží

1 1/2 l vývaru z kostí, 300 g brambor, 200 g loupaného hrachu, 100 g mrkve, 100 g celeru, 60 g rýže, 50 g másla, 30 g mouky, 1 cibule, 1 žloutek, petrželka, sůl, pepř.

Den předem namočený hrách zalijeme vývarem, přidáme oškrábané, na kostky nakrájené brambory a vše uvaříme do měkka. Uvařený hrách s brambory prolisujeme sítem. Na polovinu másla osmažíme drobně nakrájenou zeleninu, přidáme rýži, sůl, zalijeme horkou vodou a udušíme do měkka. Protlak z brambor a hrachu zředíme vývarem z kostí, zahustíme jíškou z druhé poloviny tuku a mouky, dobře rozšleháme a 10 minut povaříme. Přidáme udušenou rýži se zeleninou a nakonec vešleháme žloutek a přidáme drobně nasekanou petrželku.

ŠPANĚLSKO

Bramborové placky obložené vejci a šunkou

1 kg brambor, sůl, 1 cibule, 4 vejce, 2 lžíce smetany, pepř, 100 g oleje, na obložení 200 g šunky, 250 g zeleného hrášku, 50 g másla, strouhanka.

Oloupané brambory nakrájíme na drobné kostky a na oleji usmažíme. Do mísy rozklepneme vejce, přidáme sůl, pepř, smetanu a jemně nasekanou cibuli. Spojíme s osmaženými brambory, a je-li směs řídká, přidáme trochu strouhanky. Do oleje zbylého po osmažení brambor dáваме lžici tuto směs, rozprostřeme v oleji na placku a ty po obou stranách opečeme. Placky navrstíme na sebe na misku, okolo dáme plátky šunky střídavě s kopečkem na másle podušeného zeleného hrášku.

ŠVÝCARSKO

Bramborové noky zapečené

1 kg brambor, sůl, 3-4 lžíce mléka, 2 lžíce hrubé mouky, muškátový oříšek, 100 g másla, 1 šálek husté sladké smetany.

Oškrábané brambory uvaříme do měkka v osolené vodě, pak je za tepla rozšloucháme na kaši, okořeníme špetkou nastrouhaného muškátového oříšku, zředíme mlékem a zahustíme moukou. Plochou ohnivzdornou misku vymažeme máslem, na ni klademe lžící vykrajované noky, a každý navrch pokropíme máslem a smetanou. Můžeme je do mísky dát ve dvou vrstvách. Zapečeme je v troubě do růžova, podáváme s jablkovým kompotem nebo se salátem.

Brambory s uzeninou

1 kg brambor, 4 velké vřuty, 2 cibule, 60 g tuku, 1 šálek vody, jogurt, 1 lžička mouky, sůl, petrželka.

Vřuty nakrájíme na půlky, obalíme je v mouce a v rozpuštěném tuku je opečeme po obou stranách. Oloupané brambory a očištěnou cibuli nakrájíme na plátky, přidáme do hlubšího kastrolu k vřutům, zalijeme vodou rozšlehanou s jogurtem a lžičkou mouky a dobře podusíme asi 30 minut, až brambory změkknou. Před podáním posypeme pokrm sekanou petrželkou. Jako přílohu dávkujeme chléb.

POLSKO

Bramborová čtyřbarevná kaše se sázenými vejci

1 kg brambor, 1/8 l mléka, 4 rajčata, 4 lžičce dušeného špenátu, 2 žloutky, 80 g másla, 4 vejce, pepř.

Uvařené brambory oloupeme a prolisujeme. Přidáme sůl, mléko a vyšleháme hladkou kaši, kterou rozdělíme na čtyři díly. Do jednoho vmícháme dušený špenát, do druhého přidáme prolisovaná rajčata nebo trochu rajčatového protlaku, do třetího vmícháme žloutky a čtvrtý díl kaše zůstane bílý. Plochou ohnivzdornou mísu vymažeme tukem, a naplníme různobarevnou kaší ve tvaru hvězdičky. Na každý díl rozklepneme vejce (volské oko), které posolíme, opeříme a pomastíme tukem. Kaši s vejci dáme zprudka zapéci asi na 15 minut do trouby.

RAKOUSKO

Bramborové koblížky z překládaného těsta

200 g vařených brambor, 200 g mouky, 200 g másla, sůl, 100 g povidel, olej na smažení (asi 200 g), 30 g cukru.

Do mouky rozdrobíme tuk, přidáme nastrohané brambory, špetku soli a zpracujeme vše v tužší těsto. To rozválíme v pruh a třikrát přeložíme podobně, jako překládáme listové těsto. Potom vyválíme plát, vykrajujeme kolečka, plníme je povidly, druhým kolečkem zakryjeme, okraje přitiskneme. Koblížky smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách, a ještě horké je pocukrujeme.

RUSKO

Brambory vařené s brynzou

1 kg brambor, sůl, 100 g másla, 150 g brynz, 3 drobné naťové cibulky, petrželka, kopr, 3 rajčata.

Brambory dušené na slatině

1 kg brambor, 100 g slaniny, 50 g másla, 1 cibule, 1 lžičce mouky, 1/4 l vývaru z masa, 1/8 l bílého vína, sůl, pepř, petrželka.

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, opláchneme a v utěrcě usušíme. Slatinu nakrájíme na kostičky a rozpustíme s polovinou másla. Škvarečky vyjeme. Na druhou polovinu másla osmažíme drobné krájenou cibuli, přidáme mouku, osmahneme světlou jíšku, kterou zředíme vínem a vývarem. Přidáme sůl, pepř, přilijeme zbylý tuk ze slaniny a do této omáčky vložíme brambory, zakryjeme poklicí a dusíme asi 30 minut, až jsou měkké. Potom je i s omáčkou urovnáme na mísu, posypeme je škvarečky ze slaniny a sekanou petrželkou. Takto upravené brambory podáváme k vařeným masům nebo k zeleninám.

Bramborové kuličky smažené (Pommes Duchesse)

1 kg brambor, 50 g parmezánu, 4 žloutky, 1/8 l smetany, sůl, pepř, 200 g tuku na smažení (olej).

Z vařených a oloupaných brambor, prolisovaných sítem, ze strouhaného syra, žloutků, smetany, soli a pepře připravíme těsto. Je-li řídké, přidáme trochu hrubé mouky. Tvoříme kuličky asi jako ořech velké a smažíme je v rozpáleném tuku do zlatova. Obkládáme jimi pečená masa nebo je podáme jen se zeleninou nebo zeleninovým salátem.

Bramborová kaše se zelenými fazolkami

500 g brambor, 500 g zelených fazolových lusků, 50 g másla, sůl, pepř, asi 1/8 l mléka.

Fazolky opereme, okrajová vlákna po obou stranách stáhneme, nakrájíme je na kratší kousky, zalijeme osolenou vodou a uvaříme je do měkka. Současně vaříme brambory, měkké oloupeme a s vařenými fazolkami prolisujeme sítem. Kaši osolíme, vyšleháme s mlékem a při podání ji omastíme máslem. Podáváme ji k masitým minutkám.

Brambory zapečené se slanečky

1 kg brambor, 2 sledi, 1/4 l mléka, 1/8 l husté smetany, 100 g másla, petrželka.

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Slanečky umyjeme, namočíme na několik hodin do mléka a pak je stáhneme, vykostíme a nakrájíme na kousky. Mliči namočíme a pak prolisujeme se smetanou. Plochou ohnivzdornou mísu vymažeme máslem, na ni rozložíme plátky brambor. Na každou vrstvu dáme kousky slanečka a vše přelijeme smetanou a mličím. Navrch dáme sekanou petrželku a kousky másla. Zapečeme asi 35 minut v troubě. Podáváme jako předkrm k večeři.

ITÁLIE

Bramborová polévka s kapáním

1 1/2 l vody nebo masitého vývaru, 150 g celeru, 100 g mrkve, 1 párek, čtvrtka kapusty, 200 g brambor, 3 rajčata, sůl, pepř, kapání z 1 vejce, 40 g hrubé mouky a 1 lžice strouhaného sýra. Vložka: 30 g čerstvého másla a 1 lžice sekané petrželky.

Očištěnou zeleninu a brambory nakrájíme na kousky, zalijeme osolenou vroucí vodou a vaříme, až zelenina změkne. Vejce rozmícháme s moukou a sýrem a kapeleme do uvařené polévky přes vařečku položenou přes hrnec. Nakonec vložíme sekanou petrželku a kousek čerstvého másla.

Bramborové noky se sýrem

750 g brambor, 2 vejce, sůl, pepř, 250-300 g hrubé mouky, 100 g sýra (parmzán), 50 g másla a trochu šťávy z pečeně.

Uvařené a oloupané brambory prolisujeme, smícháme se solí, pepřem, vejci a s moukou zpracujeme v tuhé těsto. Utvoříme váleček, z toho odkrajujeme menší kousky (noky) a zaváříme je do osolené vody. Když vyplavou, asi za osm minut je odoedíme, hned promastíme máslem a šťávou z pečeně a hustě posypeme sýrem. Podáváme k masu.

Brambory zapečené s rajčaty

750 g brambor, 500 g rajčat, 300 g masitých zbytků nebo mletého masa, 1 cibule, 100 g másla, 2 vejce, trochu strouhanky, sůl, pepř, citron, na zalití 1 šálek smetany a 2 vejce.

Masité zbytky jemně nakrájíme, osmažíme na nakrájené cibuli a polovině másla, přidáme sůl a koření. Zakapeme citronem, vmícháme rozšlehaná vejce a přidáme trochu strouhanky. Brambory uvaříme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Do vymazaného pekáčku dáme vrstvu brambor, na to vrstvu masitého hašé, které poklademe loupánými, na plátky nakrájenými rajčaty. Rajčata posolíme a zakapeme citronem. Navrch přijdou zase brambory. Povrch pokropíme tukem a pak zalijeme smetanou s rozšlehanými vejci. Zapečeme v troubě.

LITVA

Bramborová polévka

1 l vody, 1/4 l mléka, 400 g brambor, sůl, 50 g celeru, šťovík, 30 g slaniny, 1 žloutek, 1 párek, půl šálku husté kysané smetany.

Připravíme bramborovou kaši, do které přidáme jemně nasekaný celer, šťovík, žloutek, na kostičky nakrájenou slaninu, malé proužky pářku. Do hotové polévky přidáme navrch smetanu, ale nerozmícháme ji.

MAĎARSKO

Brambory zapečené s tvarohem a slaninou

1 kg brambor, sůl, 300 g tvarohu, 1/2 šálku husté kysané smetany, 100 g slaniny, pažitka.

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Tvaroh prolisujeme, rozmícháme s tukem zbylým po vyškváření slaniny, zjemníme smetanou a osolíme. Do ohnivzdorné mísy vymazané tukem dáme vrstvu brambor, na ně tvaroh, dále škvarečky slaniny, sekanou pažitku a zase vrstvu brambor. Povrch ještě pokapeme tukem a smetanou. Zapečeme do zlatova v troubě.

MOLDÁVIE

Brambory zapečené s bílou omáčkou (Čulak)

1 kg brambor, 30 g másla, 30 g mouky, 1/4 l sladké smetany, 100 g sýra, sůl, kopr, petrželka, 50 g másla na pekáč a kropení.

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a složíme do vymazaného pekáče. Malé necháme v celku, větší nakrájíme na čtvrtky. Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji a rozšleháme se smetanou, dobře provaříme a pak přelijeme na brambory. Povrch hustě posypeme nastrouhaným sýrem, nasekaným koprem a petrželkou, pokapeme rozpuštěným máslem a vše zapečeme v troubě.

NĚMECKO

Bramborová polévka se zelenou paprikou

1 1/2 l vývaru z kostí, 400 g brambor, 200 g celeru, 1 zelená paprika, půl cibule, 1/8 sladké smetany, sůl, petrželka. Vložka: 1 žemle, 30 g tuku.

Oloupané syrové brambory a oloupaný celer nakrájíme na kostky, přidáme na drobno nakrájenou cibuli, zelenou papriku, zalijeme vývarem z kostí, osolíme a uvaříme do měkka. Polévku prolisujeme, přidáme smetanu a jemně nasekanou petrželku. Jako vložku do polévky dáme na kostičky nakrájenou, na tuk osmaženou žemli.

Brambory dušené na smetaně

1 kg brambor, sůl, pepř, muškátový oříšek, 1/8 l mléka, 1/4 l sladké smetany, 50 g másla, 30 g strouhaného sýra, pažitka.

Oloupané brambory nakrájíme na plátky, prosolíme je a vložíme do vymazaného pekáče. Okořeníme, zalijeme smetanou a mlékem, vložíme do trouby, kde je zakryté dusíme. Když jsou skoro měkké, pokryjeme brambory kousky másla a hustě je posypeme sýrem a pažitkou. Dopečeme je.