

# *STAŇ SE BRAMBOROVÝM KRÁLEM*

## *Dnešní menu*

### *Hlavní jídlo*

*Bramboráky*

### *Dezert*

*Bramborové placky s povidly*

### *Nápoj*

*Domácí limonáda*

# Bramborák

## SUROVINY

- 1 kg oloupaných brambor, varný typ B, C
- 250 g sádla na smažení
- 100 g hladké mouky
- 100 ml mléka
- 5 stroužků česneku
- 4 vejce
- 1 lžíce sušené majoránky
- špetka pepře
- 1 lžička soli
- 1 lžička kmínu

## POSTUP

- Česnek oloupeme a prolisujeme. Dvě třetiny brambor nastrouháme na hrubém struhadle a jednu třetinu najemno. Brambory jemně vymačkáme, abychom je zbavili přebytečné vody. Dáme do větší mísy. Přidáme k nim vejce, sůl, pepř, česnek, majoránku, hladkou mouku a přilijeme mléko. Důkladně promícháme.
- Na pánvi na středním ohni rozežřejeme část sádla (lžička stačí), naběračkou vlijeme do pánve bramborákové těsto a vytvoříme placku. Bramboráky smažíme z obou stran dozlatova. V případě potřeby snížíme oheň pod polovinu, abychom těsto nepřipálili.
- Hotové bramboráky dáme na papírovou utěrku nebo ubrousek a dobrou chuť.

**Bramborák** (starší, zejména jihočeský název je **cmunda**, moravský starší název **krompelák**)

je tradiční pokrm většiny slovanských a germánských národů a Maďarů. Zvláště rozšířený a dominantní je v Bělorusku a Lucembursku. Připravuje se smažením na tuku tenké vrstvy těsta z jemně nastrouhaných syrových brambor, mouky, vajec, česneku, soli a majoránky, případně mléka a dalšího koření (kmín, pepř, nakrájená cibule). Jí se teplý, samostatně nebo se zelím a uzeným masem (kaplická cmunda), jako obal vepřového masa (haviřský nebo slezský říze<sup>1</sup>) nebo se škvarky. Může se použít i jako příloha, obvykle k masu a omáčce. Na Moravě dřív nezřídka s podílem strouhané zeleniny (celer, mrkev) a kořeněný též saturejkou nebo tymiánem. Smažený na husím nebo vepřovém sádle.

Brambory mohou být nahrazeny cuketou (tzv. *cukeťák*), jako doplněk bramborového základu se může použít kromě cuket také např. mrkve, celer, baklažán i jiná vhodná (tvrdší) zelenina. V Německu má bramborák (*Kartoffelpuffer*) slanou i sladkou variantu bramboráku; těsto pro sladkou variantu se připravuje bez česneku a zmíněných koření, bramborák se potírá sladkým jablečným protlakem. Taktéž v Polsku se bramborák (*Placek ziemniaczany*) jí i na sladko, jen posypaný cukrem, případně politý smetanou. Na Valašsku se připravuje jen ze strouhaných syrových brambor a mouky, za tepla se potřé máslem a pocukruje.

# Bramborové placky

*Vopelky, lokše, patenty, přesníáky – to všechno jsou bramborové placky.*

*Jednoduché a nesmírně uspokojující jídlo z brambor.*

## SUROVINY

1 kg brambor (varný typ C)

250 g polohrubé mouky

sůl, 1 vejce

## Postup

- Brambory uvařte ve slupce. Oloupejte a nechte vychladnout (klidně i do druhého dne). Uvařené brambory nakrájejte na kostky a prolisujte v lisu na brambory nebo nastrouhejte na jemném struhadle.
- Brambory rozprostřete na pracovní desce do tenké vrstvy. Vydatně osolte a v jedné vrstvě zaprašte moukou, do středu dejte syrové vejce. Poté pomocí stěrky nebo rukou promíchejte a vypracujte na soudržné těsto. Pokud je potřeba, přidejte mouku navíc.
- Pro pečení placek si rozehejte litinovou pánev, tál nebo samotnou plotnu. Placky opékejte nasucho. Nejprve z jedné strany, dokud na placce nevidíte puchýře a dokud nebude zespod na několika místech pěkně dohněda. Otočte a nechte placku nafouknout. Propíchněte a opatrně stlačte, aby se placka propekla rovnoměrně.
- Hotové placky dávejte na sebe a zakryjte miskou, abyste je udrželi teplé. Pokud chcete, můžete placky potírat rozpuštěným sádlem nebo máslem.