

RECEPTY

ze soutěže

„O nejlepší bramborovou specialitu“



Soutěž proběhla v rámci akce:

TRADIČNÍ LIDEČKOVSKÝ JARMARK dne 26. 10. 2024

„Domácí bramborák od babičky“

Mikulínová Jolana

Ingredience:

500 g brambor
100 g hladké mouky
2 vejce
100 ml mléka
8 stroužků česneku
2 lžíce majoránky
vegeta
sůl
pepř
sušený libeček
150 g uzeného masa
cibule
máslo
sádlo (na smažení)



Postup přípravy:

Podusit na másle cibulku, ke které přidat na kostičky nakrájené uzené maso a nechat vychladnout. Brambory oškrábat, nastrohat na struhadle nahrubo. Přidat k nim hladkou mouku, vejce, utřený česnek, majoránku, vegetu, sůl, pepř, sušený libeček a přelít mlékem. Přidat vychlazené předem udělané uzené maso. Důkladně promíchat, aby se vše spojilo v těsto.

Na pánvi rozpustit sádlo, naběračkou vlít do pánve bramborákové těsto a rozetřít ho ke krajům. Bramboráky smažit po obou stranách dozlatova. Nechat odsát přebytečný tuk na papírových utěrkách.



Ingredience:

1 kg hladké mouky
1 vejce
500 g slaniny
42 g droždí (kostka)
½ lžičky cukru
1 polévková lžíce soli
4 -5 vařených (ve slupce – oloupat) brambor
400 – 500 ml mléka
4 lžičky kmínu (celý i drcený)
2 vejce
2 dcl oleje
palice česneku



Postup přípravy:

Udělat kvásek – droždí, cukr, mléko poté vše smíchat a vypracovat těsto. Nechat vykynout. Ze 2 vajec, 2 dcl oleje a česneku udělat směs na potřetí těsta. Po vykynutí potřít plech olejem a bez pečícího papíru dát těsto na plech, roztáhnout a posypat, zatlačit slaninu do těsta, posypat kmínem a hrubou solí. Péct na 180 – 200 °C dozlatova. Tato dávka je na 2 plechy.



„Podzimní bramborový dort s brambůrkami“

Pavlíková Tereza

Ingredience:

Na těsto:

200 g povoleného másla
300 g hladké mouky
300 g cukru krupice
300 g uvařených vychladlých brambor
(vařených ve slupce, varný typ C)
3 vejce
200 ml mléka
kakao podle chuti
prášek do pečiva
skořice
perníkové koření

Na povidlový krém:

povidla
cukr podle chuti
vanilka
skořice
máslo

Na vanilkový krém:

1 mascarpone
1 plnotučný tvaroh ve vaničce
vanilka
mletý cukr podle chuti
vanilkový cukr

Na brambůrky na ozdobu:

solené chipsy
čokoláda (hořká, mléčná, může být i bílá)
máslo nebo olej



Postup přípravy:

Nejprve dát vařit brambory ve slupce. Uvařit do měkka a nechat vychladit. Vyšlehat vajíčka s cukrem do pěny, přidat máslo a následně oloupat najemno nastrohané uvažené brambory. Přidat mléko a poté všechny sypké suroviny a koření. Zamíchat, těsto nalít do formy a dát péct do předehřáté trouby na 180 °C na cca 45 minut (podle velikosti formy).

Po vychladnutí korpusu připravit povidlový krém. Povidla si ohřát, přidat máslo a koření, vymíchat do krémové konzistence. Korpus s ním potřít. Pokud je korpus vyšší, prokrojit a promazat krémem i prokrojený dort vevnitř. Nechat odležet v lednici a připravit vanilkový krém. Ručně si vyšlehat mascarpone s mletým cukrem a vanilkovým cukrem, přidat tvaroh a semínka z vanilkového lusku. Krémem dort jakkoli ozdobit spolu s brambůrkami, které si namáčet v rozpuštěné čokoládě s máslem nebo kapkou oleje.



„Osúch“

Františáková Marie

Ingredience:

4 ks vařených brambor
½ l mléka
kvasnice
40 dkg polohrubé mouky
2 lžičky soli

Směs na potření:

5 stroužků česneku
trochu vody
sůl – podle chuti



Postup přípravy:

Všechny ingredience smíchat, nalít na vymazaný plech, nechat vykynout, potřít vejcem, posypat drceným kmínem, nakrájeným špekem a dát péct na 40 minut na 180 °C. Před dopečením potřít předem připravenou směsí na potření.



„Zemákové placky“

Jakubkovičová Veronika

Ingredience:

1 kg vařených brambor
300 g hrubé/polohrubé mouky
polohrubou/hrubou mouku na posypání
rozpuštěné máslo



Postup přípravy:

Zemáky oloupat a dát vařit v osolené vodě. Po uvaření vodu scedit a zemáky nechat vychladit. Po vychladnutí zemáky nastroumat na jemném struhadle. Přidat mouku a udělat těsto. Na vále vyválet placku na tenko a dát na rozpálenou pánev. Opékají se placky na sucho bez oleje. Hotové jsou s hnědými fleky. Hotovou placku dát na talířek, namazat rozpuštěným máslem a posypat cukrem. No a tak to vrstvit na sebe. Nebo hned podávat a všechno to sníst.



„Pikantní dědův bramborák se zelím a slaninou“

Kurtinová Pavlína

Ingredience:

8 ks brambor
1 vejce
5 ks stroužků česneku
1 sáček kysaného zelí
4–5 lžic hladké mouky
sůl
pepř
majoránka
olej z pálivých paprik chilli 1–2 kapky
sádlo



Postup přípravy:

Všechny ingredience je nutné spojit dohromady - nejlépe ručně. Koštovat a podle chuti přiměřeně dochutit. Smažíme na sádle.



„Šulanky s bílým mákem od babičky“

Mikulínová Aneta

Ingredience:

400 g vařených brambor
200 g dětské krupice
50 g moučkového cukru
2 celé vejce
špetka soli

Dotvoření na talíř:

50 g mletého bílého máku
50 g moučkového cukru
rozpuštěné máslo

Postup přípravy:

Vychladlé brambory oloupat, nastroumat, přidat dětskou krupici, vejce a špetku soli. Rukama vypracovat těsto, z něj postupně vyválet šulanky. Šulanky vhodit všechny najednou do vroucí vody, kde přidat trochu oleje. Vaříme 10 – 15 minut. Nakonec je posypat mákem, cukrem a polít máslem.



„Kontrabáš“

Psota Lubomír

Ingredience:

¾ kg vařených brambor
25 dkg vařené pohanky
2 ks klobásky (nebo uzeného masa)
1 ks pikantní klobásky
trochu špeku
2 ks cibule
3 ks velké lžíce sádla
3 ks stroužků česneku
dle chuti – sůl, pepř, drcený kmín



Postup přípravy:

Do pekáčku dát sádlo a nakrájený špek, trochu osmahnout, přidat cibuli a nakrájené klobásy, až cibule změkne přidat vařenou pohanku a vařené brambory. Promíchat, dochutit dle chuti, kmín (drcený), pepř a sůl. Ochucené a promíchané dát péct do trouby asi na 20 minut na 160 až 180 °C dle vzhledu.



„Bramborák s vysočinou“

Slováková Markéta

Ingredience:

1 kg brambor
2 vejce
majoránka – dle chuti
grilovací koření – dle chuti
1 rohlík rozmočený v 1 hrnku mléka
2 ks nastrouhané mrkve
1 ks cibule
10 dkg vysočiny
10 lžic hladké mouky
trochu strouhanky
6 ks stroužků česneku
sůl



Postup přípravy:

Brambory oškrábat a nastroumat společně s cibulí. Přidat vejce, rohlík rozmočený v mléce, na kostičky nakrájenou vysočinu, mrkev a dochutit česnekem, majoránkou, grilovacím kořením a solí. Zamíchat. Přidat mouku a strouhanku, pro křupavější bramboráky. Přebytnou vodu slít. Na pánvi si nechat rozpálit olej a vkládat těsto. Po vytažení z pánvičky osušit na papírových utěrkách, abychom odsáli přebytečný tuk.



„Valašský bramborák,,

Smetka Petr

Ingredience:

2 kg brambor (nastrouhat nahrubo)

½ kg hladké mouky

1–2 hlávky českého česneku

4 vejce

dvě až tři hrsti majoránky

sůl



Postup přípravy:

Vše smíchat do těsta a pak smažit na rozpáleném oleji.



„Bramborový meteník“

Vaňková Hana

Ingredience:

$\frac{3}{4}$ kg hladké mouky
1 vejce
 $\frac{1}{2}$ dcl oleje
2 dcl mléka
1 kostka droždí
sůl
 $\frac{1}{2}$ kg kysaného zelí
 $\frac{3}{4}$ kg syrových brambor
smažená cibulka
uzené maso nebo klobáska
majoránka
pepř dle chuti



Postup přípravy:

Zadělat klasické kynuté těsto a postupně přidat vymačkané zelí, cibulku, krájenou uzeninu a koření. Nechat vykynout a péct na pečícím papíře na plechu na 200 °C asi 35 minut. Upečený meteník dozatova ještě horký můžeme potřít směsí česneku, oleje a vody.



„Jablečný koláč z bramborového těsta“

Vaňková Kristýna

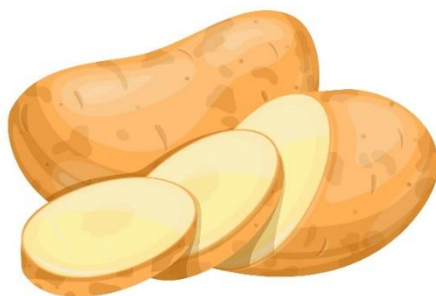
Ingredience:

300 g předem uvařených a vychladlých brambor
500 g hladké mouky
170 g krupicového cukru
3 celá vejce
200 g změkklého másla
5 ks velkých jablek
kypřicí prášek do pečiva
vanilkový cukr
citronová kůra
mletá skořice



Postup přípravy:

Nejprve je důležité nastroumat omytá jablka, poté 300 g předem uvařených a vychladlých brambor ve slupce oloupat a také nastroumat na hrubším struhadle. K bramborám přidat 500 g hladké mouky, 170 g krupicového cukru, 3 celá vejce, 200 g změkklého másla, kypřicí prášek do pečiva, vanilkový cukr a citronovou kůru. Poté rychle vypracovat těsto, aby nezřídlo. Těsto rozválet pomoučeným válečkem na rovněž pomoučeném pečicím papíře. Těsto s papírem pak přenést na plech. Poté pokládat vrstvou nastrouhaných jablek a posypat skořicí. Podobně připravit i svrchní plát těsta, kterým náplň přikrýt, tentokrát pečicím papírem nahoru. Péct v troubě vyhřáté na 170 °C asi 45 minut. Podávat posypané moučkovým cukrem.



SEZNAM SOUTĚŽNÍCH RECEPTŮ

„O nejlepší bramborovou specialitu“

Domácí bramborák od babičky	str. 1
Osúch	str. 2
Podzimní bramborový dort s brambůrkami	str. 3
Osúch	str. 5
Zemákové placky	str. 6
Pikantní dědův bramborák se zelím a slaninou	str. 7
Šulanky s bílým mákem od babičky	str. 8
Kontrabáš	str. 9
Bramborák s vysočinou	str. 10
Valašský bramborák	str. 11
Bramborový meteník	str. 12
Jablečný koláč z bramborového těsta	str. 13

DĚKUJEME

všem kteří se jakkoli zapojili do soutěže

„O nejlepší bramborovou specialitu“

