

A close-up photograph of a pair of hands holding several small, round, yellow potatoes. The potatoes have a slightly rough, textured skin with some dark spots. The hands are positioned in the center of the frame, with the fingers gently cupping the potatoes. The background is a soft, out-of-focus greyish-brown.

BRAMBOROVÁ KUCHAŘKA

HERTEPLÁKY

od Ondráška a Vojtíška Dobešových

Suroviny:

- asi 1 kg brambor
- asi 0,5 kg hladké mouky
- sůl
- mletý mák
- máslo
- moučkový cukr

Příprava:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Druhý den je oloupeme a najemno nastroháme. Pak je smícháme s moukou a se solí a zpracujeme v těsto, které se nelepí. Na pomoučeném vále vyvalujeme tenké placky, které opékáme nasucho. Ještě teplé pomazeme rozpuštěným máslem, posypeme mákem smíchaným s mletým cukrem a smotáme jako palačinku.

BRAMBOROVÉ LUPÍNKY SE SÝREM

od paní učitelky Míši

Suroviny:

- brambory
- olej
- sůl, pepř, koření - sladká paprika, rozmarýn
- nastrouhaný sýr

Příprava:

Brambory omyjeme, ale neloupeme. Nakrájíme na středně tenké plátky. Troubu vyhřejeme na 180 stupňů.

V míse si smícháme již nakrájené plátky brambor s trochou oleje, dále přidáme sůl, pepř, sladkou papriku a rozmarýn. Pořádně promícháme, aby koření bylo na všech plátcích. Dáme do trouby a pečeme dozlatova. Hned po vytažení bramborových lupínek z trouby na ně nastrouháme ještě sýr.

Přeji dobrou chuť!

HERTEPLÁKY

od Kačenky Janotové

Suroviny:

- 1 kg brambor
- 500 kg polohrubé mouky
- sůl
- sádlo
- mák



Příprava:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Oloupeme je a nastrouháme na jemném struhadle. Pak je smícháme s moukou, osolíme a zpracujeme v těsto, které se nelepí. Na pomoučeném vále vyválíme tenké placky, které opékáme na suché pánvi z obou stran. Ještě teplé pomastíme rozpuštěným sádlem a posypeme mákem. Stočíme jako palačinku.

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY

od Matýska Zorka

Suroviny:

- 800 g ve slupce uvařených brambor
- 200 g hrubé mouky
- 2 vejce
- špetku soli

Příprava:

VARIANTA NASLADKO: 150 g švestkových povidel, 200 g mletých vlašských ořechů, 100 g moučkového cukru, 100 g másla

VARIANTA NASLANO: bílé sterilované zelí, cibule, šunka/slanina

Postup: Brambory nastrouhejte na jemném struhadle a v míse je důkladně propracujte s vejci, moukou a špetkou soli. Z těsta pak na pomoučeném vále vyválejte placku a pomocí vykrajovátka nebo malé skleničky vykrajujte kolečka.

VARIANTA NASLADKO: Doprostřed každého dejte trochu povidel, přehněte a okraje k sobě pevně přimáčkněte. Vkládejte je do vroucí vody a vařte je 7 minut. Pak je děrovačkou vyberte z vody. Na talíři je podávejte posypané cukrem, mletými ořechy a přelitě rozpuštěným máslem.

VARIANTA NASLANO: Na pánvi osmahněte cibulku se slaninou a nakonec přidejte zelí. Směsí plňte bramborové placky, okraje pevně přimáčkněte.

Vkládejte je do vroucí vody a vařte je 7 minut. Pak je děrovačkou vyberte z vody. Na talíři je můžete podávat posypané např. nivou.

BRAMBOROVÁ BÁBOVKA S OŘECHY

od Julinky Plášťákové

Suroviny:

- 250g nastrouhaných brambor předvařených ve slupce
- 250g polohrubá mouka
- 175g cukr
- 1x vejce
- 1x vanilkový pudink
- 1x prášek do pečiva
- Cca 1-2dcl mléka (přidáváme naposled, dle konzistence těsta, které má být husté)
- Nasekané ořechy množstevně dle libosti

Příprava:

Vše smícháme. Mléko přidáme naposled. Vysypeme bábovkovou formu nasekanými ořechy. Pečeme na 160 stupňů cca 1 hod.

KOLÁČ Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA S OVOCEM

od Terezky a Marečka Pospíšilových

- 100 g uvařených oloupaných brambor
- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 balíčku kypřicího prášku do pečiva
- 50 g moučkového cukru
- 90 g tuku
- 1/2 vanilkového cukru
- 200 g ovoce (broskev/rybíz/borůvky...)
- 2 vejce
- 50 g krupicového cukru
- 1/2 balíčku vanilkového cukru
- 100 ml husté zakysané smetany

Příprava:

Uvařené vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Mouku prosejeme s kypřicím práškem a cukrem. Přidáme nastrouhané brambory, na kousky nakrájený tuk a vanilkový cukr. Zpracujeme na pevné těsto. Těsto rozválíme na kulatý plát a vyložíme jím koláčovou formu. Prsty vymačkáme 3 cm vysoké okraje. Na těsto rozložíme ovoce a při 200 °C předpékáme asi 15 minut. Mezitím vyšleháme vejce s krupicovým a vanilkovým cukrem do pěny. Vmícháme zakysanou smetanu a rozetřeme na předpečený koláč. Dopékáme dalších 20 minut při 180 °C. Po upečení necháme vychladnout ve formě, můžeme dozdobit ovocem

BRAMBORÁKY

od Pavlíka Chytila

Suroviny:

- 1 kg brambor
- 2-3 vejce
- hladká mouka
- pepř, sůl, majoránka
- 6 stroužků česneku
- sádlo

Příprava:

Brambory nastrouháme najemno a vymačkáme z nich vodu. Přidáme vejce, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a prolisovaný česnek. Přisypeme mouku, aby byla směs akorát hustá a smažíme na sádle dozlatova.

BRAMBOROVÉ ROHLÍČKY

od paní ředitelky Lenky

Suroviny:

- 120g vařených brambor
- 120g másla
- 120g polohrubé mouky
- 200g šunky
- sůl, pepř, kmín
- bílek



Příprava:

Uvařené a hladce rozmělněné brambory spojíme na válu s máslem, moukou, solí a kořením a necháme odpočinout v chladu nejméně 20minut. Poté vyválíme plát silný 4 mm a z něj vykrajujeme čtverce o straně 10 cm.

Do středu čtverce dáme pokrájenou šunku, okraje potřeme bílkem a svineme a klademe na vymaštěný plech nebo papír na pečení. Potřeme bílkem a posypeme kmínem a solí.

Pečeme v troubě tak dlouho, až jsou rohlíčky zlaté a křupavé.

BRAMBORY S ČESNEKEM

od Berušek

Suroviny:

- brambory
- sůl, pepř
- česnek
- olej

Příprava:

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kousky. Očištěný česnek nakrájíme na plátky.

Rozejdeme si troubu, do mísy nalijeme trochu oleje a přidáme brambory. Vmícháme česnek, osolíme, opeříme. Brambory pečeme na plechu v předehřáté troubě na 190 °C asi 50 minut.

PECIVÁLKY

od paní učitelky Kristy

Suroviny:

- 700 g brambor uvařených ve slupce
- 1 vejce
- sůl
- polohrubá mouka podle potřeby (cca 250 g)
- 1 hrnek mléka
- mletý mák nebo strouhaný perník
- moučkový cukr



Příprava:

Vychladlé brambory oloupeme a najemno nastroháme. Vál posypeme částí mouky, přidáme brambory, osolíme, v bramborách vyhloubíme důlek a rozklepneme do něj celé vejce. Posypeme moukou a zpracujeme měkké těsto, mouku přidáváme podle potřeby. Těsto rozdělíme na čtvrtiny. Z každé uválíme váleček na délku plechu. Naskládáme je na plech vyložený papírem na pečení a válečkem na těsto trochu zploštíme. Nožem nakrájíme na kousky, ale nedokrojíme úplně, jenom asi do poloviny. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme dozlatova (cca půl hodiny). Upečené nakrájíme podle naznačených zářezů na kousky, nasypeme do hrnce a zalijeme vařícím mlékem. Přikryjeme pokličkou a důkladně protřepeme. Pak slijeme přebytečné mléko, které se nevsáklo. Na talíři posypeme mákem nebo perníkem, který jsme promíchali s cukrem podle chuti. Hubeným pokropíme rozpuštěným máslem.

BRAMBOROVÝ ZÁVIN

od paní učitelky Kristy

Suroviny:

- 1 kg ve slupce uvařených brambor,
- asi 10 lžic hladké mouky,
- 2 žloutky,
- 30 g strouhaného sýra,
- 50 g másla,
- 3 lžice mléka,
- sůl, mletý pepř, muškátový oříšek,
- 200 g šunky (nebo šunkového salámu),
- 1 vejce na potřetí



Příprava:

Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle. Dáme na vál. Přidáme mouku, na kousky nakrájené změkklé máslo, žloutky, sýr, mléko, osolíme, okořeníme a zpracujeme na hladké těsto. Pokud je příliš řídké, přidáme mouku. Vytvoříme bochánek, který necháme nejméně půl hodiny odpočívat v ledničce. Na čisté, moukou posypané, utěrce těsto rozválíme na obdélník. Poklademe ho plátky šunky a pomocí utěrky zavineme. Opatrně přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme hodinu při 180°C. Pokud závin zčervená dřív, přikryjeme ho alobalem. Podáváme se zeleninovým salátem.

BRAMBOROVÉ TYČINKY S BRYNZOU

od paní učitelky Denči

Suroviny:

- 250 g brynzy,
- 250 g másla,
- 300 g hladké mouky,
- 2 uvařené a nastrouhané brambory,
- 1 vejce

Příprava:

Ze surovin zpracujeme těsto. Rozválíme na 1 cm silný plát a krájíme na 4-5 cm dlouhé tyčinky. Potřeme rozšlehaným vejcem a okořeníme paprikou, kmínem a solí. Pečeme do zlatova.

BRAMBOROVÉ PAGÁČE

od Kuřátek

Suroviny:

- 500 g hladké mouky
- 500 g ve slupce vařených brambor
- 20 g droždí
- 1 vejce
- 2 lžičky soli
- 2 dl mléka
- 1 dl oleje
- 125 g másla
- kmín, sezam, lněné semínko
- eidam



Příprava:

Do proseté mouky vmícháme sůl, uděláme důlek, do něj nadrobíme kvasnice, posypeme lžičkou cukru, zalijeme vlažným mlékem a necháme vzejít kvásek. Potom přidáme vajíčka, olej a vypracujeme v hladké těsto. Necháme asi hodinu nakynout. Mezi tím uvaříme brambory, nastrouháme je na jemno a necháme vychladnout. Na rozválené těsto rozprostřeme brambory a na ně nastrouháme máslo.

Těsto přeložíme a necháme 20 minut kynout. Překládání opakujeme třikrát. Potom těsto JEMNĚ rozválíme asi na 6,5-7 mm (30x40cm), vykrajujeme pagáče, potřeme vajíčkem a kdo chce posype sezamem, kmínem a nebo eidamem, jak kdo má rád, ale nemusí se sypat vůbec, jsou vynikající i tak.

Pečeme dozlatova na 200°C

ZAPEČENÉ BRAMBORY

od Sofinky Hejlové

Suroviny:

- brambory
- cibule
- sůl
- slanina
- česnek
- smetana + vejce
- sýr

Příprava:

Uvařené brambory nakrájíme na plátky. Vyskládáme plech jednou vrstvou. Cibuli, slaninu a česnek orestujeme. Přidáme vrstvu směsi. Vrstvu brambor a další vrstvu směsi. Zakočíme vrstvou brambor. Dáme péct. Zalijeme smetanou s vejcem a nakonec přidáme sýr.

BRAMBOROVÉ PRECLÍKY

od Radečka Indry

Suroviny:

- 700 g polohrubé mouky
- 500 g vařených, oloupaných a nastrouhaných brambor
- 200 g změkklého másla
- 2 vejce
- sůl



Příprava:

Zpracujeme vláčné těsto, rozdělíme ho na 32 stejných kousků, z každého kousku vyválíme hada, smotáme do preclíku, dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vajíčkem, posypeme kořením nebo semínky (mákem, kmínem, lněným semínkem, sezamem, slunečnicí, bylinkami...) a pečeme ve vyhřáté troubě při 160 stupních asi půl hodiny.

BRAMBOROVÉ MUFFINY SE SLANINOU

Suroviny:

- 550 g brambory
- sůl
- 80 ml olivový olej
- 225 g hladká mouka
- 2 ks vejce
- 100 ml mléko
- pažitka *hrst*
- pepř mletý
- petrželka *hrst*
- 100 g anglická slanina
- 120 g tvrdý sýr
- 3 lžička prášek do pečiva

Příprava:

Slaninu opečeme do křupava a necháme vychladnout. Mouku promícháme s pečicím práškem, solí, pepřem, 2/3 nastrouhaného sýra a přidáme i nahrubo nastrouhané syrové brambory, ze kterých jsme vymačkali tekutinu. Přidáme osmaženou slaninu. Vejce rozmícháme s olejem a mlékem a přidáme k ostatním přísadám. Zlehka promícháme, aby se vše spojilo. Těstem plníme formu na muffiny (bez košíčků, špatně z nich jdou vyndávat). Můžeme i lehce vymazat sádlem nebo olejem. Posypeme zbylou 1/3 sýra a dáme do trouby. Pečeme 35 minut v troubě vyhřáté na 180°C.