

## Brambory ve sváteční kuchyni

8. 9. 2021

Bez bramborového salátu si většina z nás nedokáže Vánoce vůbec představit. Ač se chuťové preference dost různí, každá rodina mívá obvykle dojem, že jedině jejich salát je ten pravý. Ať už váš rodinný recept, tradující se z generace na generaci, obsahuje (nebo naopak nesmí obsahovat) hrášek, mrkev nebo třeba celer, máme pro vás letos tip na změnu. Inspirujte se našimi recepty a některý sváteční den překvapte své přátele či příbuzné netradičním pokrmem, který jistě ocení.

Vydejte se do obchodu pro zeleninu a brambory od českých zemědělců a vyzkoušejte během letošních svátků kromě osvědčené klasiky také novou, kreativní variantu, díky které bude váš sváteční stůl hýřit barvami a dočkáte se zajímavého spojení chutí.

Brambory jsou oblíbenou surovinou také u kuchařů, což potvrzuje i šéfkuchař Jan Souček: „Česká kuchyně bez brambor je jako italská bez rajčat. Pro mě jsou v kuchyni nepostradatelnou surovinou a upřímně neznám kuchaře, který by brambory nemiloval. Koneckonců i můj první dětský kuchařský experiment byl brambora pečená v popelu.“

Nechte se inspirovat našimi nevšedními recepty na vánoční kuchyni, kde hrají hlavní roli brambory od českých farmářů:



### Salát z pečených brambor s červenou cibulkou, hořčicí a zakysanou smetanou

České brambory 1 kg

Červená cibule 1 ks

Zakysaná smetana 250 g

Majonéza 100 g

Hrubozrnná hořčice dijon 2 lžíce  
Petržel 2 lžíce  
Jarní cibulka 1 ks  
Tymián 5 větviček  
Česnek 6 stroužků  
Sůl, pepř  
Olej

### Postup

Omyté brambory rozkrojíme napůl. Poté je dáme do pekáče, osolíme, opepříme, přidáme nasekané lístky tymiánu a rozmačkané stroužky česneku. To vše zakápneme olivovým olejem a pečeme v troubě na 200 °C dozlatova. Vychladlé upečené brambory smícháme s majonézou, zakysanou smetanou, nasekanou jarní cibulkou, petrželí a hrubozrnnou hořčicí. Dle chuti dosolíme nebo opepříme, podávat můžeme samostatně, nebo jako přílohu k řízkům.



### Bramborový salát s červenou řepou, jablky a křenem, s plátky uzeného lososa

Uvařené brambory ve slupce 1 kg  
Uvařená či upečená červená řepa 500 g  
Jablka 2 menší kusy  
Strouhaný křen 3 lžíce  
Hořčice dijon 2 lžíce  
Zakysaná smetana 100 g  
Majonéza 100 g  
Jarní cibulka 2 lžíce  
Vařené vejce 4 kusy  
Plátky uzeného lososa 4 kusy

Olej

Sůl, pepř

### Postup

Na kostičky nakrájené brambory a řepu smícháme s nastrouhaným křenem, jablky, jarní cibulkou, hořčicí, majonézou a zakysanou smetanou. Poté dle chuti osolíme, opepříme a přidáme citronovou šťávu. Po uležení v ledničce podáváme spolu s plátky uzeného lososa, posypané strouhaným vejcem.



### **Bramborová kroketa plněná trhaným kachní masem, v omáče z konfitovaného česneku a zprudka opečeným špenátem**

Nastrouhané uvařené brambory 500 g

Polohrubá mouka 200 g

Hladká mouka 100 g

Vejce 3 kusy

Strouhanka (panko) cca 200 g

Upečená kachní stehna 6 ks

Šťáva z výpeku 6 lžic

Plochá petržel 3 lžiče

Česnek uvařený v oleji 20 stroužků

Olej z uvařeného česneku

Smetana 500 ml

Čerstvý špenát 125 g

Hráškové výhonky na ozdobu

Sůl

Bílý pepř

## Postup

Kachní stehno zbavené kůže zalijeme šťávou z výpeku, přidáme nasekanou petrželku a důkladně promícháme. Směs by měla mít tuhou konzistenci, šťávy nesmí být příliš. Z nastrouhaných brambor, polohrubé mouky, vejce a soli připravíme vláčné těsto, ze kterého vyválíme plát tlustý půl centimetru. Z něj pomocí skleničky (průměr cca 8 cm) vykrájíme kolečka. Doprostřed těsta nanášíme polévkovou lžící směs z roztrhaného kachního masa. Kraje těsta spojíme a vytvoříme kuličky. Takto připravené krokety obalíme v trojobalu z mouky, vejce a panko strouhanky. Následně smažíme v oleji na 160 °C do zlatova, případně pečeme v troubě na 180 °C cca 15-20 minut. Smetanu svaříme do konzistence omáčky, přidáme přecezené stroužky uvařeného česneku v oleji, osolíme a pomocí tyčového mixéru připravíme hladkou omáčku. Špenát zprudka opečeme na oleji z česnekových stroužků a lehce dosolíme. Poté kroketu s omáčkou a špenátem můžeme podávat.



## Smažené bramborové lupínky s pečeným chorizem s čedarovou omáčkou, jalapeños papričkami a koriandrem

Brambory na pečení, nakrájené na plátky tenké 2 mm, cca 500 g

Chorizo 100 g

Kukuřice zrno 250 g

Jarní cibulka 2 ks

Červená cibule 3 ks

Čedarová omáčka 300 ml

Smetana 500 ml

Jalapeños papričky v nálevu ks

Koriandr 8 lžic

Olej

## Postup

Bramborové plátky smažíme na 170 °C do zlatova, při smažení je potřeba plátky brambor otáčet. Usmažené lupínky necháme okapat na savém ubrousku. Chorizo nakrájíme na tenké nudličky, které zlehka opečeme na suché pánvi. Poté přidáme do pánve kukuřici a červenou cibuli nakrájenou na



tenké plátky. Na závěr přidáme jarní cibulku a lžící másla a osolíme. Čedarovou omáčku v rendlíku naředíme smetanou, mlékem a trochou šťávy z jalapeños papriček. Usmažené lupínky zasypeme směsí z choriza a kukuřice, zalijeme čedarovou omáčkou a posypeme čerstvě krájeným koriandrem.