

Z kuchyně biochemika

Kuchyňské blues:

Sklízíme plody léta v barvě okru, oranže, knědi i karmínu. Sklízíme, co jsme zaseli ...

Nad polévkou z kmínu a pravé české jíšky sníme o cestě po Itálii v kuchyni ještě probráté ...

*Nač plakat nad rozlitym létem, sen dozrál jako plod, i spadáném listí jsou vzpomínky na žhavé poledne a tichý bzukot včel
navečer bude dlouhý
a vůní pálené trávy a mořem knih,
kterým bylo léto příliš horké ...*

... tak a je po létě ... sklízí se plody polí a zahrad!
Pomínu vinohrady, lovnou zvěř a budu se tentokrát věnovat plodině tak obyčejné a zároveň tak nezbytné...
a to bramborám.

Bramborák s překvapením

600g vepřové kýty nebo uzené krkovičky... nejlépe pak obojí, 400g brambor, mletý pepř, hladká mouka na obalení masa, 1–2 lžičky mléka, 1 vejce, 100g polohrubé mouky, půlku malé cibule, česnek, majoránka, sůl a sádlo na pečení.

Očištěné brambory nastrouháme na jemném struhadle a necháme chvíli stát. Slijeme z nich uvolněnou vodu, přidáme mléko, mouku, vejce, jemně nastrouhanou cibuli, utřený česnek, sůl, mletý pepř, majoránku a promícháme. Z masa nakrájíme asi 50 g plátky t.j. tři kousky na jednu porci, mírně je naklepeme, osolíme opepříme a obalíme v hladké mouce. Na plátky dáme bramborové těsto a zvolna pečeme po obou stranách na rozpáleném sádle. Podáváme se zeleninovým salátem.

Svačkový bramborový salát

600g brambor, 1 velké jablko, 1 větší klobásu, 1 malou cibuli, 1 lžičku oleje, 1 lžičku hořčice, 3 lžičky bílého jogurtu, mletý bílý pepř, sůl a kopr.

Uvařené brambory oloupeme a vychladlé nakrájíme na plátky spolu s oloupaným a jadrince zbaveným jablkem a klobásou. Do jogurtu přidáme olej, hořčici, jemně nakrájený kopr, sůl a mletý pepř dle chuti ... vmícháme do bramborové směsi a necháme několik hodin v chladu odležet.

Bramborové placky se škvarkama ... nebo se škvarky?

500g brambor, 100g tvrdého tvarohu, 150–200g hrubé mouky, 1 celé vejce + 1 žloutek, hrst škvarků, sůl, hladká mouka na podsypání a sádlo na pomastění plechu.

Uvařené, oloupané a vychladlé brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme jemně nastrouhaný tvrdý tvaroh a ostatní přísady, promícháme, nakonec přidáme škvarky. Z těsta utvoříme menší kuličky, rukou je zploštíme a nožem na placky jemně naznačíme mřížku. Plech potřeme sádlem a placky na něj skládáme mřížkou nahoru. Placky pečeme v horké troubě dozlatova. Podáváme je teplé s čajem, bílou kávou ... studené jsou moc dobré k pivu a během večera k čemukoliv.

Dobrou chuť Váš - mn -