



MATEŘSKÁ ŠKOLA
V LUKÁCH RAKOVNÍK



BRAMBOROVÁ KUCHAŘKA

Školní rok 2021/2022 se nese v duchu tématu školního roku „Budme (zase) pospolu“ s cílem obnovit a navrátit zpět spolupráci s Vámi rodiči, a více Vás zapojit do vzdělávání Vašich dětí.

Nyní držíte v rukou materiál, který vznikl právě ve spolupráci s Vámi rodiči. Moc Vám děkujeme za vaše příspěvky a přejeme dobrou chuť.

A komu koupí přispíváme?



Organizace Kačenka Dětem, z.s. vznikla v roce 2017 po smrti dcery zakladatelů, která zemřela v 8 měsících na diagnózu SMA, kdy dochází k postupnému ochabování všech svalů, včetně svalů polykacích, dýchacích a srdečního svalu. Kačenka Dětem pomáhá rodinám, které si vyslechnou verdikt vzácného nevyléčitelného onemocnění jejich dítěte. Organizace se stará o děti převážně s SMA, dystrofií, vzácnými druhy epilepsie, ale také s diagnózami, které jsou doposud nepojmenované. Proplácí dětem kompenzační pomůcky, rehabilitace ve speciálních centrech, pobyty na táborech se speciálním programem na míru a mnoho dalšího.

www.kacenska-detem.cz



DOBRŮ
CHUŤ

Bramborovo-sýrová polévka

Recept od rodiny Terezky Tvarůžkové

Potřebujeme hrnek o obsahu 250 ml a dále:

6 hrnků na kostičky nakrájených brambor, 1 klasická žlutá cibule-na jemno nakrájená, 1 hrnek na jemno nakrájeného celeru, 2 stroužky na drobno pokráceného česneku, 1 vrchovatou lžící mouky, cca 800 ml kuřecího vývaru, 2 kelímky smetany (můžete dát pouze 1 kelímek, podle Vaší chuti), 2 lžičky papriky, 1 lžící hořčice bez chemické konzervace (pozor, nepřehnat) Na dochucení – sůl, pepř, možno trochu sójové omáčky bez glutamátu 150 g nastrouhaného čedaru

Postup:

Cibuli oloupejte, nakrájejte na drobné kostičky a zpěňte na olivovém oleji. Přidejte na drobno nakrájený celer a restujte spolu s cibulí cca 5 minut. Přidejte lžící mouky a 1 minutu restujte. V případě potřeby přikápněte trochu olivového oleje. Dále do hrnce zamíchejte na kostičky nakrájené brambory, sladkou papriku a lžící hořčice 1 minutu restujte. Vše zalijte kuřecím vývarem, ochuťte trochou pepře, soli, popř. sójové omáčky. Vařte do změknutí brambor tak 15 minut. Přidejte česnek. Brambory můžete nechat vcelku, nebo je na hrubo rozšťouchat. Polévku odstavte z plotny nebo plamen stáhněte a na úplný závěr do polévky vlijte směs smetany a nastrouhaného sýra. Míchejte, dokud se sýr nerozpustí.



Brambory se slaninou

Recept od rodiny Valinky Pokorné

Potřebujeme:

brambory, slanina, sůl, pepř, sladká paprika, cibule, sýr tvrdý, olej

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky, cibuli na měsíčky, slaninu na kostičky, vložíme do pekáče, osolíme, opepříme, posypeme paprikou a pokapeme olejem. Vše v pekáči promícháme a dáme péct do vyhřáté trouby. Ke konci pečení posypeme strouhaným sýrem a dopečeme, dokud sýr nezezlátne.



DOBROU
CHUŤ

Bramborové tolárky

Recept od třídy Myšek z MŠ Kytlická Praha

Vaříme z toho, co dům dá:

brambory, dýni nebo cuketu (dýně je chutnější), sůl, bylinky, koření dle chuti, olivový olej, pečicí papír

Postup:

Omyjeme brambory, dýni nebo cuketu a nakrájíme na kolečka. Dáme na plech na pečicí papír. Potřeme olivovým olejem, osolíme a posypeme bylinkami. Pečeme v troubě na 180 stupňů dozlatova. Myšky přejí dobrou chuť!



DOBROU
CHUŤ

Bác (slaná bramborová buchta)

Recept od maminky Matýska Rohly

Potřebujeme:

½ kg hrubé mouky, ½ l mléka, 2 vejce, 5 dkg droždí, 3-4 střední brambory vařené ve slupce, 2 lžíce sádla, česnek (4 stroužky), sůl, pepř, majoránka, mák, olej

Postup:

Do mléka rozdrobíme droždí (nedělá se kvásek), přidáme sůl, pepř, majoránku, česnek, sádlo, nastrouhané brambory, vejce a nakonec mouku. Takto připravené těsto vlijeme na sádlem vymazaný plech a necháme alespoň dvacet minut kynout. Nakonec posypeme mákem a dáme péci do trouby předehřáté na 180 stupňů. Během pečení potíráme olejem a pečeme do růžova. Dobrou chuť 😊!



Zapečené brambory s uzeným masem a smetanou

Recept od rodiny Valentýnky Bindíkové

Potřebujeme:

brambory uvařené ve slupce, olivový olej, cibule, česnek, uzené maso, smetana
sůl, pepř, máslo, mléko, vejce

Postup:

Na pánvi na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme česnek a po chvíli přidáme uzené maso. Po orestování přilijeme smetanu, osolíme (není nutné) opepříme a krátce povaříme, aby smetana trochu zhoustla. Zapékací formu vymažeme máslem a klademe do ní vrstvy na plátky nakrájených vařených a oloupaných brambor a smetanové omáčky s uzeným masem. Poslední vrstva je bramborová. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 10-15 minut. Potom brambory zalijeme vejci rozmíchanými s trochou mléka. Pečeme dalších cca 15 minut, až se udělá křupavá kůrčička.



DOBRŮ
CHUŤ

Kakaový bramborový dort

Recept od třídy Oveček z MŠ Kytlická Praha

Potřebujeme:

3 vejce, 200 g cukru (může být i méně), 300 g vařených brambor, 30 g kakaa kůra a šťáva z ½ citronu, trochu hřebíčku, 80 g jemné krupice, lžička kypřicího prášku do pečiva

Postup:

Utřeme žloutky s cukrem, přidáme jemně nastrouhané brambory, koření a kakao promíchané s částí krupice. Zbytek krupice s práškem zlehka vmícháme do sněhu. Poté sníh vmícháme opatrně do těsta. Těsto vylijeme do formy. Pečeme asi půl hodiny při 180 °C. Vychladlý dort promažeme marmeládou a polejeme čokoládovou polevou, dále můžeme posypat opraženými oříšky nebo vločkami.



DOBROU
CHUŤ

Bramborová roláda se špenátem

Recept od třídy Lvíčat z MŠ Kytlická Praha

Potřebujeme:

Na náplň: 400 g špenátu, 50 g másla, 50 g anglické slaniny, 2-3 stroužky česneku, sůl.

Na těsto: 800 g vařených brambor, 350 g polohrubé mouky, sůl, 2 celá vejce

Postup:

Nejprve si připravíme náplň-špenát. Musí být studený, proto ho vaříme jako první. Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou malou cibuli do zlatova, přidáme pokrájené listy špenátu nebo špenátový protlak, osolíme, ochutíme česnekem a podusíme. Hotový špenát nezahušťujeme, přidáme do něj 50 g slaniny a necháme vychladnout. Den předem vařené brambory oloupeme a na jemném struhadle nastrouháme nebo je prolisujeme. Přidáme 2 celá vejce, sůl a polohrubou mouku. Ze všech přísad vypracujeme tužší těsto, v případě potřeby přidáme trochu vody. Hotové bramborové těsto rozdělíme na dva stejně velké díly. Každou část rozválíme na nepřilnavé podložce nebo pečicím papíru na obdélník. Nepodsypáváme moukou. Polovinu předem připravené a vychladlé špenátové náplně rozprostřeme na těsto (kraje necháme volné). Roládu opatrně a pevně balíme. Konce přimáčkeme k sobě a konec obdélníku spojíme se spodní vrstvou těsta. Nejlépe to jde prsty. Pak válec vyválíme na podložce a jestliže se bojíme rozvaření, celý povrch rolády poprášíme škrobem. Roládu ihned vložíme do vařící vody a vaříme 25 minut. Voda musí být předem připravená, bramborové těsto se musí vařit hned po zpracování, stáním zřídne. Uvařenou roládu krájíme pomocí nože na plátky. Hodí se k pečené krkovicí jako příloha. Další variantou je sypání bramborovo-špenátové rolády na sádle osmaženou cibulkou.

Bramborový salát s cottage sýrem

Recept od rodiny Amálky Bretšnajdrové

Potřebujeme:

100 g cottage sýra, 400 g brambor, 2 vejce natvrdo, 50 g póru, ředkvičky, 100ml zakysané smetany, ½ jarní cibulky, sůl, pepř

Postup:

Uvařené brambory nakrájet na kostičky, přidat nakrájený pórek, ředkvičky, vajíčka, cibulku a vše promíchat. Dále přidat cottage sýr se zakysanou smetanou. Dochutit solí a pepřem. Dobré jako příloha ke kuřecímu masu.



DOBRŮ
CHUŤ

Bramborové krokety se šunkou a sýrem

Recept od tatínka Terezky Vintrové

Potřebujeme:

800 g brambor, 150 g strouhanky, 4 žloutky, sůl, pažitka. Na náplň: šunka, sýr gouda. Na obalení a osmažení: vejce, strouhanka, olej nebo sádlo

Postup:

Uvařené brambory ve slupce oloupeme a nastrouháme. Přidáme strouhanku, žloutky, sůl, pažitku a vypracujeme hladké těsto (kdyby se lepilo přidáme strouhanku). Těsto rozdělíme na menší kousky, ze kterých vytvoříme placičky. Doprostřed dáme kostičku šunky a sýra. Poté zabalíme a vyválíme kuličky, které namočíme v rozšlehaných vejcích a obalíme ve strouhance. Poté pozvolna smažíme ve větší vrstvě rozpáleného oleje nebo sádla.



Peciválky

Recept od třídy Lvíčat z MŠ Kytlická Praha

Potřebujeme:

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

Postup:

Vychladlé brambory oloupeme a najemno nastrouháme. 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. Můžeme pokropit rozpuštěným máslem.



DOBROU
CHUŤ

Recept bolo de caco

Recept od třídy Medvídků z MŠ Kytlická Praha

Na těsto potřebujeme:

1 kg hladké mouky, 750 g batátů, 1 lžička soli, 25g droždí (nebo lze použít i sušené droždí), cca ½ litru teplé vody (voda, ve které se vařily batáty) - stačí poloviční množství všech ingrediencí

Postup:

Nejdříve si ve vodě uvaříme batáty. Necháme je vychladnout a poté rozmačkáme na kaši. Do velké mísy dáme rozmačkané batáty, hladkou mouku, sůl a droždí (můžeme nejdříve droždí rozmíchat s vodou). Přidáme trochu teplé vody a zaděláme těsto. Vodu přidáváme postupně podle potřeby tak, aby těsto bylo hustší a jen lehce lepivé. Pořádně prohněteme a pak těsto trochu poprášíme moukou a necháme kynout aspoň hodinu.



Jakmile je těsto vykynuté, dáme těsto na vál a rozdělíme ho asi na 8 kousků (podle toho, jak velké chceme bolo de caco, menší a tenčí jsou lepší) a uděláme z těsta bochánky asi 2 cm vysoké. Přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 30 minut kynout. Pečeme na pánvi (nemáme-li pečící desku) na sucho bez oleje. Pánev necháme rozpálit jen mírně, aby se nám bolo de caco nepřipalovalo. Pečeme na pánvi asi 15 minut z každé strany, kontrolovat a častěji obracet (záleží na sporáku, já z 9 stupňů používám stupeň 5, ale chce to vyzkoušet, aby se vám to nepřipálilo). Po upečení rozřízneme napůl a potřeme česnekovým máslem a jíme teplé. Na česnekové máslo potřebujeme: 100 g změkklého másla, 3 stroužky česneku, lžíci nasekané petržele, sůl, trochu pepře. Nadrobno nakrájíme česnek, přidáme sůl, trochu pepře a petržel a ve hmoždíři utřeme. Pak přidáme do změkklého másla a pořádně promícháme. Můžeme použít sušené bylinky – oregáno, bazalku a trochu tymiánu. Pokud nějaký bolo de caco zbyde, dá se zamrazit a po rozmražení stačí rozpéct na pánvi.

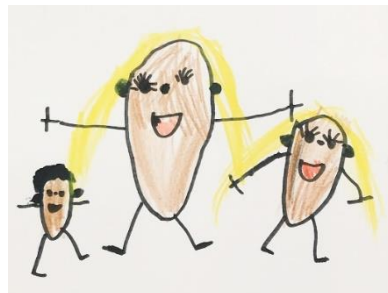


DOBROU
CHUŤ

3 recepty z brambor ze 3 ingrediencí

Recept od rodiny Pavlíka Erlebacha

„Brambory jsou v naší kuchyni asi nejoblíbenější ingrediencí a velmi rádi a velice často si je pečeme jen tak nakrájené na měsíčky (dokonce nasucho a neosolené) a pak si na nich pochutnáváme s tatarkou. A pak tu máme 3 tradiční recepty, na které potřebujeme o chlup víc ingrediencí (a u některých o pár chlupů víc času na přípravu) a jsou z nich další delikatesy:)



Škubánky

U nás se vždy jedli nadvakrát – k obědu vařené, k večeři smažené. Oloupané brambory vaříme ve slané vodě. Uvařené brambory scedíme a ihned do nich nasypeme trochu hrubé mouky, přiklopíme pokličkou a necháme chvilku spařit. Následně vše důkladně rozmačkáme na hustou kaši. Pomocí polévkové lžice a dlaně tvarujeme jednotlivé škubánky do tvaru ořechů. U nás se na talíři polévaly teplým sádlem se škvarkami. Večer se pak z bramborové hmoty udělaly tak 1 cm tlusté placičky (cca 10 cm v průměru). Ty se osmažily na oleji a podávaly s kyselým zelím či jinou kysanou zeleninou.

Bramborové placky

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě. Vychladlé je nastrouháme najemno a přidáme tolik hladké mouky, aby bylo možné z těsta vyválet tenké placky (cca 3 mm tlusté) o velikosti dezertního talířku. Podle chuti dosolíme. Pokud je to třeba, můžeme přidat vejce, ale pokud placky děláme z vychladlých brambor, není to nutné. Placky pečeme nasucho na tálu (příp. na nepřilnavé pánvi). Po upečení z obou stran je potřeme rozpuštěným máslem.

Pecárky

Podobně velké brambory omyjeme (neloupeme) a pečeme nasucho celé v troubě. Upečené je jen rozkrojíme, posolíme a přikrajujeme si ke každému soustu kousek másla podle chuti.



DOBROU
CHUŤ

3 recepty z MŠ Kytlická Praha

Děti a paní učitelky vše vyzkoušely a nafotily

Pečené brambory v popelu.



připravíme brambory
dáme do žhavého popela
zahrabeme
a čekáme



brambory vyhrabeme
oloupeme
a dobrou chuť



PIC•COLLAGE



DOBRŮ
CHUŤ

Bramborový houbovník



Suroviny:
brambory
houby
2 vejce
tavený sýr
sůl
pepř

Postup:
brambory uvařte a oloupejte
hříbky poduste na sádlo
pekáč vymažte sádlem
sýr a vejce rozmixujte
1/2 brambor dejte do pekáče osolte a opepřete
přidejte houby a zbylé brambory a osolte
zalijte vejci
pečte 40 minut na 170 stupňů

Dobrou chuť

PIC•COLLAGE



DOBROU
CHUŤ



DOBROU
CHUŤ

Pečené brambory se sýrovou náplní

Recept od paní učitelky Lenky ze Zajíčků

Na 4 porce potřebujeme:

4 velké brambory, 200 g nivy, 200 g měkkého tvarohu, sůl, pepř, pažitka, petrželka

Postup:

Brambory pečlivě očistíme kartáčkem. Každou bramboru zvlášť zabalíme do alobalu, vložíme do předem vyhřáté trouby a zvolna pečeme po dobu přibližně 45 minut. Mezitím rozdrtíme sýr nivu vidličkou, kterou pak utřeme s měkkým tvarohem. Podle chuti osolíme, opepříme a vmícháme do ní nasekanou nať. Doměkka upečené brambory rozbalíme, roztrhneme je vidličkou, naplníme tvarohovým sýrem, posypeme nasekanou pažitkou a podáváme jako přílohu k masu nebo jen se zeleninovým salátem.



Brambory plněné tuňákem

Recept od paní učitelky Lenky ze Zajíčků

Potřebujeme:

4 velké brambory – co největší seženete, olivový olej na potřetí, 3 jarní cibulky, nasekané, 1 plechovka tuňáka v olivovém oleji, 1 kelímek bílého jogurtu, 1/2 skleničky majonézy, 1 lžička Dijonské hořčice, pár kapek citronové šťávy, sůl, pepř, velký svazek mixu petrželky a pažitky

Postup:

Brambory omyjeme a řádně osušíme. Pak je důkladně potřete olivovým olejem a obalte solí. Vyskládejte na mřížku a v troubě vyhřáté na 200 stupňů pečte 1 hodinu a 15 minut. Mezitím v misce smíchejte cibulku, tuňáka, jogurt, majonézu a hořčici. Dochutíme citronovou šťávou a pepřem se solí a přidejte asi polovinu bylinek. Brambory vyndejte, natrhnete v půli a naplňte tuňákovou směsí. Posypte bylinkami a podávejte.



DOBROU
CHUŤ

Bramborové lokše

Recept od paní ředitelky Jany z Kočiček

Potřebujeme:

brambory, hrubá mouka, 1 vejce, sůl, tuk na pečení (sádlo)

Postup:

Brambory den předem uvaříme ve slupce a před vychlazením oloupeme. Studené brambory najemno nastrouháme, přidáme 1 vejce, trochu hrubé mouky a osolíme. Postupně rukama tvoříme těsto tak, aby nebylo příliš husté, podobně jako na bramborové knedlíky. Tvoříme placky, které opékáme z obou stran na pánvi potřené tukem. Z mého dětství si pamatuji tuto chuť, kdy můj děda tyto lokše opékal na litinovém tálu u kamen a po upečení potíral rozehřátým sádlem. Lokše se mohou jíst samotné, skvěle však chutnají i k pečenému masu a dušenému zelí.

Bramborové karbanátky

Recept od rodiny Rozárky Bláhové

Potřebujeme:

40 dkg prolisovaných uvařených brambor, 5 dkg másla, 25 dkg uvařeného masa (mohou být i odkrojky z pečeně), 5 dkg strouhanky, 3 žloutky, sůl, muškátový oříšek. Na dvojbal – 1 vejce, 3 bílky, strouhanou housku, sádlo nebo olej na smažení

Postup:

Do misky vložíme máslo a utřeme ho do pěny, přidáme žloutky, strouhanou housku, prolisované brambory, rozsekané maso najemno, sůl a trochu muškátového oříšku a dobře promícháme. Připravíme si vál, který poprášíme moukou a vytvoříme hmotu, vyválíme silnější váleček. Váleček rozkrájíme na stejné díly, ze kterých vytvoříme karbanátky. Ty namočíme v rozšlehaných vejcích a obalíme ve strouhané housce. Pečeme na tuku dozlatova.

Couračka

Recept od rodiny Rozárky Bláhové

Potřebujeme:

kyselé zelí, brambory, houby, česnek, hladkou mouku, máslo, sladkou papriku, pepř, sůl, vodu

Postup:

Do hrnce s vodou dáme vařit zelí. Do jiného hrnce dáme vařit na kostičky nakrájené brambory a na kousky nakrájené houby. Vše uvařené slijeme dohromady, přidáme sůl, rozetřený česnek a papriku. Uděláme na másle tmavší jíšku, kterou pak dáme do polévky a povaříme. Dochutíme dle své chuti.



DOBROU
CHUŤ

Bramborové krokety

Recept od rodiny Kubíka Šilhy

Potřebujeme:

300 g brambor, 60 g kukuřičné strouhanky, 60 g parmezánu, 20 g sezamu, sůl

Postup:

Troubu předehřejte na 170 °C. Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky a uvařte je doměkka v osolené vroucí vodě (trvá to zhruba 15 minut). Poté brambory scedte, přemístěte do mixéru a rozmixujte dohladka. Rozmixované brambory dejte do mísy, přidejte k nim strouhaný parmezán a kukuřičnou strouhanku a rukama vypracujte kompaktní těsto. Z těsta tvarujte kuličky o průměru zhruba 2–2,5 cm. Každou kuličku obalte v sezamu a kuličky pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Plech dejte do předehřáté trouby a krokety pečte při 160–170 °C 12–15 minut dozlatova.



Pečené brambory s bylinkovým máslem

Recept od paní učitelky Ivy z Pejsků

Potřebujeme:

800 g nových brambor, 2 lžíce másla, lžička uzené papriky, česnek, 4 lžíce nasekaných bylinek, olej bylinkový, sůl, pepř

Postup:

Brambory dobře očistíme a dáme do pekáčku. Pokapeme olejem a hodně osolíme. Dáme do předem vyhřáté trouby. Pečeme na 220 st. cca 35 - 40 minut. V polovině pečení brambory obrátíme. Mezitím rozpustíme máslo. Přidáme papriku, česnek, špetku soli a nasekané bylinky. Brambory naservírujeme na talíř, rozmáčkne nebo roztrhne vidličkou a polijeme bylinkovým máslem. Můžeme ještě horké posypat dobrým strouhaným sýrem.



DOBROU
CHUŤ

Krémová bramborová polévka

Recept od paní učitelky Radky z Medvěďů

Potřebujeme:

6-8 středně velkých brambor, 1 mrkev, 1 malá cibulka, 1 stroužek česneku, 750 ml vývaru, sůl, pepř, majoránka, kmín, hrst sušených hub – předem namočených ve vodě, 1 kelímek smetany

Postup:

Na másle zpěníme cibulku, přidáme nakrájený česnek a na kostičky nakrájené brambory a mrkev. Po chvíli přidáme vývar a uvaříme doměkka. Trochu brambor a mrkve vyndáme a dáme stranou. Ostatní ve vývaru rozmixujeme. Přidáme houby a povaříme. Podle potřeby přidáme vodu a také smetanu. Dochutíme solí, pepřem a majoránkou, můžeme přidat i trochu drceného kmínu. Vložíme kousky brambor a mrkve a můžeme podávat.

Bramborový ježci

Recept od paní učitelky Pavly z Pejšků

Potřebujeme:

brambory, anglická slanina, čedar nebo jiný výraznější sýr, máslo, sůl a mletý černý pepř, snítka tymiánu

Postup:

Brambory ve slupce omyjeme a povaříme 10 minut v mírně osolené vodě. Po uvaření je vyjmeme a osušíme. Zvrchu brambory nařízneme tak, aby vznikly plátky, které ale nedokrojíme do konce. Slaninu a sýr nakrájíme na menší plátky a zasuneme je do zářezů. Naplněné brambory rozložíme na plech s pečicím papírem. Poklademe je plátky másla, osolíme, opepříme a vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečeme 10 až 15 minut. Tymián omyjeme, osušíme a lístky otrháme. Krátce před koncem brambory posypeme lístky tymiánu a dopečeme. Brambory podáváme například s bylinkovým dipem.

Bramborové šištičky

Recept od paní kuchačky Eriky

Potřebujeme:

½ kg vařených brambor, 3 vejce, 6 lžic strouhanky, sůl, muškátový oříšek

Postup:

Vařené brambory nastrouháme na jemném struhadle. Utřeme máslo se žloutky, bílek ušleháme zvlášť. Vše smícháme s bramborami a strouhankou. Uděláme šištičky a smažíme na oleji.



DOBROU
CHUŤ

Židovské brambory

Recept od paní učitelky Jany z Kočiček

Potřebujeme:

800 g brambor, 175 g hrubé mouky, 175 g dětské krupice, 2 ks vejce, 500 g měkkého tvarohu, sůl, kmín

Postup:

Brambory uvaříme v osolené vodě s kmínem, zvlášť uvaříme v osolené vodě i kapustu. Brambory po scezení rozmačkáme a zamícháme do nich na drobno nakrájenou kapustu. Nakonec vmícháme na sádle osmaženou cibulku s prolisovaným česnekem a přidáme i dle chuti škvarky. Osolíme dle potřeby.

Ročovské bramborové placky

Recept od rodiny Amálky Hossingerové

Potřebujeme:

800 g brambor, 175 g hrubé mouky, 175 g dětské krupice, 2 ks vejce, 500 g měkkého tvarohu, sůl, kmín



Postup:

Brambory uvaříme, nastrouháme. Všechny ingredience zpracujeme v těsto, o něco řidší než na bramborové knedlíky (dle potřeby přidáme ještě trochu hrubé mouky), tvarujeme placky, které obalíme v hrubé mouce a smažíme na oleji dozlatova. Podáváme nejlépe jako hlavní pokrm, výborně chutná s horkou meltou.

Zázvorové brambory

Recept od paní učitelky Kristýnky z Kočiček

Pro 4 osoby potřebujeme:

60 ml sezamového oleje + 2 lžíce navíc, 900 g malých brambor, přepůlených, 3 lžíce oloupaného a nastrouhaného zázvoru, sůl, pepř, ½ lžičky kajenského pepře, ¼ lžičky mletého kmínu, ¼ lžičky kurkumu, 1 lžíce čerstvého tymiánu, 1 limeta

Postup:

Olej rozehřejte na velké pánvi s nepřilnavým povrchem. Přidejte syrové brambory a 2 lžíce zázvoru a opékejte 7-10 minut, aby lehce zhnědly. Osolte, opepřete, sejměte z ohně a do pánve nalijte 750 ml vody (pracujte opatrně, voda bude prskat). Vmíchejte ¼ lžičky soli, pepř, kmín a kurkumu, vraťte na sporák, přiklopte a vařte, dokud brambory nezměkknou a neabsorbují veškerou tekutinu. Hotové brambory promíchejte se 2 lžícemi oleje, zbylým zázvorem, tymiánem, šťávou a kůrou z limety.



DOBROU
CHUŤ

Bramboráky se zelím a uzeným

Recept od tety Marušky

Potřebujeme:

1 kg brambor, ½ kg kysaného zelí, 30 dkg uzeného masa, 3 vejce, česnek, sůl, pepř, majoránku, olej

Postup:

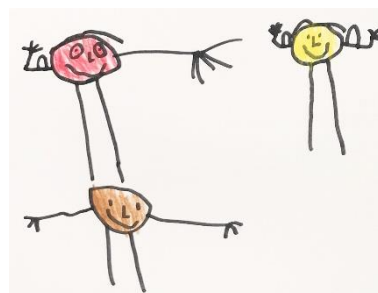
Brambory nastrouháme do mísy. Přidáme nadrobno nakrájené kysané zelí a uzené maso na kostičky. Přidáme sůl, vejíčka, pepř, česnek a majoránku dle chuti. Vše pořádně promícháme. Na rozpálenou pánev dáme olej, ve kterém smažíme bramboráčky. Dobrou chuť přeje Maruška.

Grenadýrský pochod

Recept od tety Monči

Potřebujeme:

500 g těstovinových flíčků, 300 g oloupaných brambor, 150 g sádla, 150 g cibule, 30 g slaniny, mletou sladkou papriku, pepř, sůl



Postup:

Těstoviny uvaříme ve větším množství osolené vody, přes cedník slijeme a rychle propláchneme studenou tekoucí vodou. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme v osolené vodě. S několika lžícemi vody z brambor přidáme k těstovinám. Nadrobno pokrájenou cibuli osmažíme na větší části tuku dozlatova, přidáme pokrájenou slaninu, rozškvaříme ji, vmícháme mletou papriku a po zpěnění vše promícháme se směsí brambor a těstovin. Dochutíme solí a pepřem.

Bramborový koláč

Recept od tety Jany

Potřebujeme:

Na těsto: 16 dkg tuku (Hera), 16 dkg cukru, 16 dkg vařených brambor, ½ kg hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 2 vejce. Na tvarohovou náplň: 3 měkké tvarohy v papíru, 3 vejce, 1 vanilkový cukr, cukr dle chuti

Postup:

Všechny suroviny smícháme a rukou vypracujeme těsto, které rozdělíme na dva stejné díly. Vytváříme dvě placky. Na vymazaný plech dáme první placku a potřeme tvarohovou nádivkou, posypeme rozinkami a přiklopíme druhou plackou, kterou propícháme vidličkou, aby se těsto nenafukovalo. Pečeme asi půl hodiny při 175 stupních dozlatova. Pečený koláč potřeme máslem. Koláč je možný dělat i s jablky.



DOBROU
CHUŤ

Místo pro Vaše poznámky:

Ve spolupráci s dětmi a rodiči vytvořila

Mateřská škola V Lukách Rakovník

Výtěžek z prodeje darujeme nadaci



Prosinec 2021



DOBROU
CHUŤ