

Jak připravit ty nejlepší bramboráky? Vyzkoušejte tři jednoduché rady a vaše bramboráky budou ještě lepší

 toprecepty.cz/tipy-triky/jak-na-lepsi-bramboraky

740x



Eva Skoumalová



Bramboráky jsou pochoutkou, kterou si rádi občas dopřejeme, i když nepatří mezi dietní. Vyzkoušejme jednoduché rady, abychom je měli ještě lepší.

Bramboráky připravujeme především z **nastrouhaných brambor**, **malého množství mouky a vajec**. Patří do nich **utřený česnek**, který je krásně provoní. Smažíme je na pánvi a podáváme nejlépe ještě horké. Vyzkoušejme **tři jednoduché rady, aby ty naše bramboráky byly ještě lepší**.

1. Bramboráky budou báječně křupavé, když do těsta přidáme **jednu až dvě lžičky tvarohu**. Zjemníme tak zároveň jejich chuť. Víte, jak se připravuje domácí tvaroh?

2. Při dochucování pamatujeme kromě česneku i na **majoránku**. Krásně je ochutí a k bramborákům rozhodně patří. Desatero, jak využít majoránku v kuchyni, nám ukáže, jak zacházet s majoránkou, aby provoněla pokrmy co nejlépe.
3. Pokud chceme, aby měly bramboráky **pěknou barvu**, vymačkáme do těsta **trochu citronové šťávy**, která zabrání zhnědnutí brambor. Máme zrovna koupené **bio citrony** a chceme si nastroumat a uchovat jejich kůru na pozdější využití? Jak na to, poradí náš další článek.

Nejlepší bramboráky připravíme podle osvědčených receptů. Najdeme je v našem receptáři.

Tento tip je užitečný (740x)

*↪ Pokud se vám tip líbí
klikněte na tlačítko*