

Jak udělat nejlepší bramborák. Oblíbené bramborové placky s vůní česneku a majoránky

 toprecepty.cz/tipy-triky/bramboraky

78x



Eva Skoumalová



Nejlepší bramboráky jsou křupavé a krásně voní česnekem a majoránkou. Přípravují se obvykle z nastrouhaných syrových brambor, mouky a vajec. Smaží se ve větší vrstvě oleje a rozhodně nejsou dietním jídlem, přesto jim málokdo odolá.

Základem jsou brambory

Základem bramboráku jsou vždy **strouhané brambory, česnek, sůl a majoránka**. Brambory před strouháním oloupeme. Nastrouháme je buď najemno nebo nahrubo, případně půl na půl. Potom z nich **vymačkáme přebytečnou tekutinu**. Podle některých receptů se v tuto chvíli přilije **trochu horkého mléka**, brambory si pak uchovají pěknou barvu. Dále přidáme **mouku**,

vejce, sůl, majoránku a utřený česnek. Když místo mouky dáme do bramboráků **strouhanku, budou křupavější.** Kdo chce, přidá **pepř.**

Jak péct bramboráky

Vše důkladně promícháme a **na rozehrátou pánev s dostatečným množstvím tuku** dáváme naběračkou těsto. Rozetřeme je po pánvi tak, aby vznikaly tenké placky. Smažíme je po obou stranách - pěkně do zlatova a křupava. Po upečení je klademe **na papírové ubrousky**, abychom se zbavili přebytečného tuku. Bramboráky smažíme i jako malé placičky, pokud to tak máme raději.



Lahůdková cmunda-bramborák

Recept ještě nebyl hodnocen 5,0
Bibinka 75 min



Bramborák POHODA

Recept ještě nebyl hodnocen 5,0
cathleen 35 min



Nejlepší bramboráky jaké znám

Recept ještě nebyl hodnocen 4,6

MiskaM

Nejlepší hned po upečení

Bramboráky jsou nejlepší **čerstvé, dokud jsou horké a křupavé.**

Po vychladnutí se křupavost ztrácí, ale chutnat nám budou i tak.

Podáváme je **buď samotné nebo s oblohou.** Někdy dokonce s **pečivem, bramborovým salátem nebo s rajskou omáčkou.**

Můžeme si je vzít na výlet nebo do práce. Pokaždé si pochutnáme.



Pivní bramboráky

Recept ještě nebyl hodnocen 5,0

mika59



Bramborák plněný žampiony a sýrem

Recept ještě nebyl hodnocen 4,9
mika59



Šumavský bramborák

Recept ještě nebyl hodnocen 5,0
HonzaB 50 min

Kromě jednoduchých osvědčených receptů na bramboráky z několika surovin můžeme vyzkoušet některý z mnoha dalších receptů na vylepšené varianty podle našich uživatelů. Recepty se liší přidáním **uzenin, škvarků, sýrů, hub nebo různých druhů zeleniny**, která nahradí část brambor.

Tento tip je užitečný (78x)

↩ Pokud se vám tip líbí
klikněte na tlačítko