

# Recepty z brambor a dějní



# Dýňoví skořicoví šneci

12 ks, pro zkušenější, 1 a ½ hodiny + přes noc (včetně kynutí)

290 g dýňového pyré (tip níže), 30 g droždí, 80 g + 1 lžička třtinového cukru, 300 g chlebové mouky, 200 g celozrnné mouky, špetka soli, 2 žloutky, 1 lžička skořice, 100 g rozpuštěného másla, 3 lžíce vlažného mléka + skořicový cukr / jablečná povidla / nakrájená jablka na naplnění

Droždí rozdrobte do dýňového pyré (v pokojové teplotě, ideálně ještě trochu teplejší) a rozmíchejte, dokud se nerozpustí. V míse robotu smíchejte všechny suché ingredience, udělejte důlek a vlijte dýňové pyré s droždím, žloutky, rozpuštěné (a vychladlé) máslo a mléko. Nechte robot vypracovat vláčné těsto. Nyní můžete nechat těsto hodinu kynout v pokojové teplotě nebo jej dát kynout přes noc do lednice, abyste hned ráno mohli připravit čerstvé šneci. Vykynuté těsto propracujte a rozválejte na obdélník o rozměrech cca 30x60 cm. Těsto posypte dle chuti skořicovým cukrem či jablečky nebo potřete jablečnými povidly. Smotejte do dlouhých rolád a nakrájejte na 12-15 dílů. V dostatečných rozestupech pokladte na plech vyložený pečícím papírem a nechte ještě alespoň 30 minut kynout. Upečte v troubě rozeřáté na 190°C cca 12-15 minut.

*Tip: dýňové pyré připravíte snadno v troubě tak, že rozpůlíte dýni hokkaido, vydlabete semínka, potřete olejem a dáte řeznou stranou dolů péct na cca hodinu při 180°C. Poté necháte vychladnout a pyré vydlabete lžící. V lednici vám zbylé pyré vydrží minimálně 4 dny a můžete jej využít na různé pomazánky, do omáček na těstoviny apod.*





# Zapečená špagetová dýně se sýrem

2 velké porce, velmi snadné, 1 hodina

1 střední špagetová dýně

150 g směsi oblíbených sýrů (ideálně kombinace sýru s modrou plísní, cheddaru a parmazánu, nicméně volte dle svých chuťových preferencí)

150 ml smetany ke šlehání

150 g kvalitní šunky na kostičky

1 stroužek česneku (můžete použít i pečený česnek)

1 lžička sušeného oregana

bílý pepř

4 lžíce rajčatové omáčky

Troubu předehřejte na 190°C. Dýni podélně rozpulte a vydlabejte semínka. Z obou stran potřete olejem a vložte řeznou stranou dolů na plech vyložený pečicím papírem. Takto pečte 30 minut. Mezitím smíchejte všechny ostatní suroviny, kromě rajčatové omáčky. Předpečené dýně vyjměte z trouby, otočte řeznou stranou nahoru a do každé poloviny dejte dvě lžíce rajčatové omáčky. Poté naplňte sýro-smetanovou směsí a dejte péct na cca 40 minut. Pečenou dýni servírujte bez přílohy, jelikož se tepelnou úpravou rozdělí na vlákna podobná špagetám.



# Křupavé pečené brambory

4 porce, snadné, 50 minut

- 1 kg malých brambor varného typu B
- ½ lžičky cibulového prášku
- ½ lžičky sušeného česneku
- ½ lžičky soli
- ¼ lžičky mletého pepře
- 1 lžička oblíbeného koření na brambory
- bylinky na posypání
- olivový olej

Brambory uvařte v osolené vodě do měkka, cca 15-20 minut. Hotové brambory slijte a nechte chvilku vychladnout. Mezitím rozehejte troubu na 190°C. Mírně vychladlé brambory vsypte na plech pokapaný olivovým olejem a každou rozmáčkněte např. skleničkou s plochým dnem na výšku cca 1 a ½ cm (čím plošší, tím křupavější jsou). V misce smíchejte koření a poté jím brambory posypte. Ještě jednou pokapejte olivovým olejem a dejte péct, dokud nejsou brambory křupavé a dozlatova opečené, zhruba 30 minut. Jsou skvělé jako příloha, ale z plechu mizí ještě dříve, než je stihnete naservírovat.





# Krémová bramborová polévka s pečeným česnekem

4 porce, snadné, 1 a 1/2 hodiny (včetně pečení česneku)

1 střední pórek

1 lžíce másla

700 g brambor

3 stroužky pečeného česneku (tip níže)

1 litr zeleninového nebo kuřecího vývaru

50 g strouhaného parmazánu

150 ml smetany 33%

sůl a pepř

pražená dýňová semínka

Na másle osmažte pórek do sklovita. Poté přidejte oloupané a na kostičky nakrájené brambory a pečený česnek. Opékejte pět minut a zalijte vývarem. Vařte, dokud nejsou brambory měkké, cca 15 minut. Vsypte strouhaný sýr a polévku rozmixujte tyčovým mixérem, zalijte smetanou, osolte a opepřete dle chuti. Servírujte s praženými dýňovými semínky.

*Tip: Pečený česnek připravíte snadno tak, že seříznete vršek palice česneku, aby již byly trochu vidět stroužky. Celou palici zabalíte do alobalu a pečete na 180°C cca hodinu. Necháte vychladnout a ze stroužků jednoduše vymačkáte dle potřeby. V lednici vydrží zhruba týden, můžete si proto česnek připravit do zásoby a používat jej do polévek, pomazánek, dipů, těstovin apod.*



# Bramborový kváskový chléb

**1 bochník, pro zkušené, 1 a půl dne (včetně kynutí, celková práce s těstem cca 1 hodinu)**

## **Kvas:**

**1 lžíce žitného kvásku (cca 30 g)**

**150 g hladké mouky**

**150 g vody**

## **Chléb:**

**300 g kvasu (můžete odebrat lžící na příště, info viz níže)**

**200 g nejemno strouhaných syrových brambor**

**250 g chlebové mouky**

**150 g vody**

**1 lžička kmínu**

**1 lžička soli**

**120 – 140 g celozrnné nebo žitné mouky**

Večer před pečením si připravte kvas. Smíchejte lžící kvásku (ten lze koupit v pekařstvích nebo od domácích pekařů v okolí – poradí kvásková mapa nebo stránky skupiny Pečem pecen) s moukou a vodou. Zakryjte potravinovou fólií a nechte přes noc na lince prokvasit.

Druhý den (nebo alespoň po osmi hodinách) můžete z kvásku odebrat lžící na případné další pečení a vložit jej do lednice, kde při správné péči vydrží navždy (mnoho o udržování kvásku se dozvíte na stránkách zmíněných výše).

Ke kvásku přidejte všechny ostatní suroviny a vypracujte lepivé těsto. To vložte do mísy vymazané olejem, zakryjte potravinovou fólií a po dobu dvou následujících hodin jej tzv. přeložte (doba kynutí záleží na okolní teplotě – v zimě a chladných místnostech bude kynutí trvat zhruba tři hodiny).

Vykynuté těsto na pomoučené ploše vytvarujte do bochánku a ten vložte do poctivě pomoučené ošatky či jiné vhodné nádoby na kynutí chleba.

Nechte kynout 1 – 2 hodiny (opět v závislosti na okolní teplotě).

Během kynutí si rozpalte troubu s vloženým litinovým hrncem s poklicí na 250°C a nechte ji takto předehřívát alespoň 20 minut, aby byla skutečně horká.

Nyní budete pracovat rychle – vykynutý bochník vyklopte z ošatky na sázecí lopatu nebo větší kus kartonu, velmi ostrým nožem (nebo žiletkou) nařízněte dle libosti. Z trouby rychle vyndejte hrnec, odklopte poklici, vsadte bochník a opět rychle zavřete a vložte zpět do trouby. Litinový hrnec s poklicí volím proto, že jde o nejsnazší způsob pečení, jelikož si chléb díky vlhkosti vytvoří vlastní páru a lépe vyskočí.

Péči můžete samozřejmě i na plechu, v tom případě jej opět předehřívajte společně s troubou a ve chvíli, kdy na něj vsadíte bochník, stříkněte na dno trouby (pouze s plným dnem!) zhruba deci horké vody a rychle ji zavřete.

Takto pečte na 250°C 15 minut, poté teplotu snižte na 220°C. Po 20 minutách sundejte z hrnce poklici a nechte dopéct do více než zlatova.

Celkem se peče cca 40 – 45 minut. Že je chléb hotový poznáte tak, že po poklepání na spodní stranu zní dutě. Nechte na mřížce dokonale vychladnout a až poté krájejte.

