

Fantastické francouzské brambory, jak je dělá Pohlreich. Šéf je má nejlepší

aazdravi.cz/fantasticke-francouzske-brambory-jak-je-dela-pohlreich-sef-je-ma-nejlepsi

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

10. 12. 2022



Máte rádi francouzské brambory? Brambory patří k nejčastěji používaným surovinám u nás. Připravují se jako přílohy, ale i ve formě samostatných pokrmů. Voňavé francouzské brambory zapečené se sýrem patří k nejoblíbenějším. Zdeněk Pohlreich je připravuje ze syrových brambor a se smetanou. Šmrnc jim pak dodává kvalitní sýr. Jak na to?

Původem z Francie

Stejně jako spousta skvělých jídel pocházejí i francouzské brambory z Francie, kde patří k oblíbeným přílohám. Připravují se zcela jednoduše – jako brambory se smetanou a sýrem. U nás je zvykem do tohoto pokrmu přidávat i další suroviny, například uzeninu nebo zeleninu.

Co budete potřebovat?

Připravte si:

- 1 kg brambor
- 400 ml smetany ke šlehání
- 1 vejce
- 0,5 kg ementálu
- Pepř, muškátový oříšek, sůl
- Máslo

Pro vymazání formy si můžete připravit ještě utřený česnek.



Foto: Shutterstock

Jak na to?

Syrové brambory oloupejte a nakrájejte na plátky. Ihned po nakrájení je vkládejte do hrnce s vodou, aby nezčernaly. Do velké mísy nalijte smetanu, osolte ji a opepřete. Přidejte muškátový oříšek. Nakonec vmíchejte sýr. Slijte a sušte brambory, a přendejte je do smetanové směsi. Přidejte vejce, a vše důkladně promíchejte.

Připravte si zapékací mísu vymazanou máslem a případně utřeným česnekem. Pečte 40–45 minut, při teplotě 140 °. Těsně před dopečením zvyšte teplotu na 200°, aby se vytvořila křusta. Nakonec můžete brambory na talíři bohatě posypat pažitkou.

Vždy vybírejte kvalitní sýr

Není nutné do francouzských brambor použít pokaždé ementál, ale mělo by jít o sýr vysoké kvality. Především musí mít výraznou chuť. U nás je kromě ementálu oblíbené například Blaťácké zlato. Při solení smetanové směsi se nebojte přidat soli trochu víc, jelikož brambory samy o sobě absorbují mnoho soli.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít