

Geniální fígl, jak uvařit brambory za pár minut. Poradili šéfkuchaři z ciziny

aazdravi.cz/genialni-figl-jak-uvarit-brambory-za-par-minut-poradili-sefkuchari-z-ciziny

Tereza Holubová

13. 2. 2023



Spěcháme s rychlým obědem a brambory se nám jako na potvoru ne a ne uvařit. Pořád jsou tvrdé, pořád se nám zdá, že by to chtělo ještě chvíli v horké vodě. Existují nějaké způsoby, jak tenhle proces urychlit?

Ideální způsob vaření brambor

Prověřený a opravdu ideální způsob jak vařit brambory všichni známe. Do studené nebo vlažné osolené vody dáme na malé kousky nakrájené brambory a přivedeme k varu, přičemž vaříme do změknutí. I pokud nemáte rádi brambory s kmínem, je dobré vložit pár zrníček do vody, pomáhají proti nadýmání, které mohou některým lidem brambory způsobovat.

Po uvaření z brambor slijeme vodu, ale dále je nepropíráme.

Jak si pomoci, když spěcháme?

Celý proces se však přece jen dá trochu urychlit. Pokud víte, že budete s přípravou brambor spěchat, vyberte si mladé a ideálně menší kousky. Ty potom nakrájejte na menší kostky než obvykle – z logiky se menší kusy rychleji provaří.

Brambory tentokrát nedávejte do velkého hrnce, ale vložte je do malého (či několika menších, pokud vaříte brambor hodně) a zalijte je horkou vodou, kterou jste si ohřáli v rychlovarné konvici. Vodu osolte, až začne vřít, abyste kvůli soli nezpomalovali nástup bodu varu.

Celý proces tak dokážete opravdu výrazně uspíšit.



Foto: Shutterstock

Používejte pokličku

Kdykoli, kdy chcete, aby se nějaký pokrm uvařil/dusil rychleji, nezapomeňte na pokličku. Jakmile hrnec poklicí uzavřete, zvýšíte uvnitř teplotu a jídlo bude hotové mnohem rychleji, než když necháte teplo unikat.

Podobně i s brambory ve slupce

Stejně jednoduše to funguje i s brambory vařenými ve slupce – zde je však ještě mnohem důležitější vybírat opravdu menší brambory. Tím, že je vaříte vcelku, dobu, než změknou, samozřejmě prodlužujete, a proto vybírejte co nejmenší exempláře.

Chystáte-li se brambory péct, opět si můžete pomoci tím, že je krátce předvaříte a potom je teprve pošlete na pánev či do trouby. Ve vodě změknou a nakonec se upečou rychleji.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít