

# Americké brambory

## AMERICKÉ BRAMBORY S DRESINKEM

Jistě znáte vařené brambory jako přílohu k různým jídlům. Brambory se ale dají upravovat na mnoho jiných způsobů, například se z nich připravují bramborové krokety (smažené kuličky), hranolky, lupínky (chipsy), bramborová kaše. My si dnes zkusíme brambory upéct na plechu. Spolu s dresinkem je to vynikající a zdravé samostatné jídlo.

Potřebujeme

5-6 brambor

2-3 cibule

6 stroužků česneku

1 kelímk bílého jogurtu

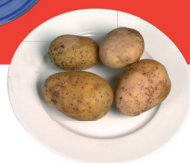
olej na potření plechu

hořčice

kečup

pažitka

sůl



- škrabka na brambory
  - prkénko
  - ostrý nůž
  - miska
  - lžíce
- plech na pečení
- štětec na potření plechu (nebo peroutka)

- 1 Brambory pečlivě umyjte a oškrábejte. Pouze pokud máte nové jarní brambory, můžete je připravit i se slupkou, o to důkladněji umytou.
- 2 Pomocí štětce vymažte plech na pečení trochou oleje.
- 3 Nakrájejte je na stejně velké dílky (tlustší plátky nebo měsíčky) a narovnejte je na plech.
- 4 Zapněte troubu na vyšší teplotu (asi 200 stupňů).



- 5 Cibule a česnek oloupejte a oboje nakrájejte na plátky.
- 6 Nakrájené plátky nasypete mezi brambory.
- 7 Brambory osolte asi 2 lžičkami soli.
- 8 Vezměte si chňapky a vložte plech s bramborami do trouby přibližně na 30 minut.
- 9 Mezitím si připravte dresink. V misce smíchejte asi 5 lžic bílého jogurtu, 1 lžičku hořčice a 3 lžičky kečupu.
- 10 Pak umyjte pod proudem vody pažitku a na prkénku ji nadrobno nakrájejte.
- 11 Přidejte ji k dresinku, zamíchejte a dejte vychladit.
- 12 Zkontrolujte brambory v troubě. Pokud se jim zabarvují špičky dozlatova, vypněte troubu, zavřete dvířka a vše ještě nechte asi 5 minut dojít.
- 13 Pomocí chňapek plech vytáhněte na prkénko a po mírném zchladnutí vše vysypte do velké mísy.
- 14 Každému jedlíkovi dejte malou mističku s dresinkem a vidličku. Doprstřed stolu položte mísu, ze které si všichni napichují kousky opečených brambor a namáčejí si je v dresinku.



*Dresinků existuje celá řada, jejich základem nejčastěji bývá jogurt, olej, kysaná smetana nebo rajský protlak. Dalšími přísadami (jako je například drcený česnek, pepř, kostičky cibulky, kostičky kyselých okurky, různé bylinky) dosáhnete zaručeného úspěchu.*