

BRAMBORÁK S TVARŮŽKEM ALL STAR

Bramborák s tvarůžkem ALL STAR vznikl před více než 20 lety v bistru ALL STAR na zimním stadionu v Ostravě-Porubě. Jednoduché jídlo, které vzniklo spíš spontánně než plánovaně, ale hosté si ho zamilovali. Křupavé smažené přílohové bramboráky, rozteklý tvarůžek, sladká paprika a cibule vytvořily kombinaci, která fungovala překvapivě dobře. A funguje dodnes.

SUROVINY (1 porce)

Na bramboráčky:

3 střední brambory

1 menší cibule

1 vejce

2 lžíce hladké mouky

1 stroužek česneku

majoránka

sůl a čerstvě mletý pepř

olej na smažení

Na dokončení:

3 kolečka olomouckých tvarůžků

sladká paprika

několik koleček čerstvé cibule



POSTUP

Brambory oloupej a nahrubo nastrouhej. Stejně nastrouhej i cibuli nebo ji nakrájej najemno. Přidej vejce, prolisovaný česnek, mouku, majoránku, sůl a pepř. Směs dobře promíchej.

Pokud pustí brambory příliš vody, můžeš ji lehce slít. Těsto ale nesmí být úplně suché.

Na pánvi rozežřej olej a připrav menší přílohové bramboráčky. Pokud chceš dosáhnout stejného tvaru a velikosti jako v původním bistru ALL STAR, dobře funguje i lívanečník.

Bramboráčky smaž dozlatova z obou stran, aby byly na povrchu křupavé. Hotové je nech krátce okapat od přebytečného oleje.

Na každý bramborák polož kolečko olomouckého tvarůžku a dej přibližně na 15 až 20 sekund do mikrovlnné trouby. Tvarůžek by měl změkknout a lehce se rozlít, ale neměl by úplně téct.

Nakonec bramboráčky lehce posyp sladkou paprikou a přidej několik koleček čerstvé cibule.

Podávej ihned, dokud jsou bramboráky ještě křupavé a tvarůžek teplý.

NA CO SI DÁT POZOR

Bramboráky musí být opravdu křupavé. Pokud zůstanou měkké nebo nasáknou olej, celé jídlo ztratí kontrast, který je na něm nejlepší.

Tvarůžek nenechávej v mikrovlnce příliš dlouho. Stačí krátce nahřát, aby změkkl a lehce se roztekl. Když ho přehřeješ, začne být mastný a příliš agresivní.

Papriku používej sladkou, ne pálivou. Tady nejde o ostrost, ale o vůni a lehce nasládlou chuť, která propojí cibuli a tvarůžek dohromady.

TIPY K RECEPTU

Proč se tvarůžek dává jen krátce do mikrovlnky? Cílem není ho úplně rozpustit.

Stačí, když změkne a propojí se s horkým bramborákem.

Dá se použít jiný sýr? Technicky ano, ale ztratí se charakter celého receptu.

Jaký bramborák je nejlepší? Ideální je tenčí a dobře prosmažený bramborák tzv. přílohový s křupavými okraji.

Kompletní on-line recept

