

Originální šťouchané brambory

Září 2020



Náročnost: lehký recept

Příprava: 20 min

Pečení: 30 min

Odpočívání: 5 min

Suroviny (4 porce):

1 kg brambor

105 ml olivového oleje

1 červená cibule

2 limetky

40 g koriandru

10 g máty

2 lžička medu

200 g plnotučného řeckého jogurtu

Vločková mořská sůl

Máta (na ozdobu)

Koriandr (na ozdobu)

Pomůcky:

Trouba, hrnec, 2 plechy na pečení, prkénko, nůž, mísa, odměrka na tekutiny, jemné struhadlo, ponorný mixér

Postup:

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Brambory vložte do hrnce s osolenou vodou a uvařte (dokud do nich nebudete moci snadno zasunout a vysunout vidličku). Scedte a osušte kuchyňskou utěrkou.
2. Brambory přeneste na plech a přikryjte je dalším plechem, zatlačte, abyste brambory trochu rozmáčkli. Pokapejte je olivovým olejem, posypte mořskou solí a dobře promíchejte. Plech vložte do trouby a pečte přibližně 30 minut, aby byly brambory krásně křupavé.
3. Mezitím si nakrájejte červenou cibuli a vložte do nádoby k ponornému mixéru. Přidejte šťávu z jedné limetky, zalijte vroucí vodou (aby byla cibule ponořená) a odložte stranou. Přidejte koriandr, mátu, zbývající olivový olej, kůru z poloviny limetky, šťávu ze zbývající limetky, med a velkou špetku mořské soli. Mixujte do hladka.
4. Brambory vyjměte z trouby a nechte asi 5 minut odpočinout. Na talíř dejte nejprve řecký jogurt, posypte mořskou solí, přidejte opečené brambory, polijte je pestem z cibule a bylinek dozdobte kolečky červené cibule, čerstvou mátou a koriandrem. Dobrou chuť!

Další inspiraci najdete na: www.bosch-home.com/cz