Zámecké šťouchané brambory pro přítelkyni Evu

https://www.varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/zamecke-stouchane-brambory-pro-pritelkyni-evu.html

Zámecké šťouchané brambory dělala babička. Recept měla od své maminky, která tvrdila, že se takto úžasně připravovaly na zámku Hradiště. Šťouchané brambory jsou jemné, lahodné a oplývají mnoha chutěmi a vůněmi. Můžete je podávat samostatně nebo jako přílohu.

Maminka také připravovala šťouchané brambory, ale nahradila cibulku hrstí jemně nasekaného kysaného zelí a takto připraveným bramborám říkala rozmíchánky. Já mám raději babiččinu variantu.

Na přípravu zámeckých šťouchaných brambor pro 6 osob budeme potřebovat

- 1 kg brambor
- 1,5 dl mléka
- 40 g másla
- 1 bobkový list
- 2 kuličky nového koření
- 2 ks jarní cibulky s natí
- Několik stonků hladkolisté petrželky
- Sůl a pepř
- Muškátový oříšek
- Šťouchadlo na brambory
- Ruční šlehač

Postup přípravy zámeckých šťouchaných brambor

Oloupané a na menší kousky nakrájené brambory uvaříme do měkka v osolené vodě. Zatím, co se nám budou vařit brambory, připravíme si voňavé mléko.

Do kastrůlku nalijeme 1,5 dl mléka, přidáme máslo, přelomený bobkový list a dvě kuličky nového koření. Jarní cibulku opereme, odkrojíme kořeny a zvadlé kousky zelených listů.

Nakrájíme ji na kolečka a přidáme do mléka.

Mléčná lázeň s kořením, máslem a cibulkou
Zdroj: Marcela Hackerová

Mléko osolíme jednou kávovou lžičkou soli, několikrát otočíme mlýnkem s pepřem a začneme ohřívat. Zastrouhneme muškátovým oříškem.

Mléko nesmí vařit.

Teplotu mléka držíme těsně pod bodem varu 10 minut. Tomuto velmi šetrnému postupu přípravy zeleniny a masa se říká "pošírování".

Měkké, uvařené brambory scedíme a následně rozmačkáme šťouchadlem. Přiléváme postupně mléko s cibulkami. Z mléka jsme odstranili bobkový list i kuličky nového koření.

Šlehačem rozšťouchané brambory s mlékem krátce vymícháme. Ochutnáme a případně dosolíme.

Těsně před podáváním vmícháme nasekanou petrželku a můžeme plnit talíře buď jako přílohu nebo jako samostatný pokrm.

Tento recept jsem oživila nedávno. Jako přílohu ke kaprovi jsem chtěla hostům podávat šťouchané brambory. Přítelkyně Eva mne ale předem varovala, že šťouchané brambory s osmaženou cibulkou a slaninou nemusí. Host je vždy pán, šťouchané brambory byly, ale úplně jiné. U stolu vládla velká spokojenost.