Recept na pikantní bramborákovou buchtu

https://www.varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/recept-na-pikantni-bramborakovou-buchtu.html

Když vám zbývají doma brambory, přemýšlíte, co dobrého z nich připravit. Mám ráda bramborák a mám ráda pizzu. Tenhle recept spojuje obojí. Je pikantní, k vínu nebo pivu naprosto dokonalý, a když budou přítomny i děti, stačí jen ubrat pálivou papriku. Příprava je rychlá a hlavně, pokrm není nasáklý tukem. Nemusíte stát dlouhou dobu u pánve a v kuchyni nebude ještě několik dní cítit přepálený tuk.

Na přípravu bramborákové buchty budeme potřebovat

- 1 kg syrových brambor, nastrouhaných a vymačkaných
- 1 celé vejce
- 4 vrchovaté polévkové lžíce hrubé mouky
- 1 čajová lžička mletého pepře
- 2 čajové lžičky soli
- 1 čajová lžička sušeného česneku nebo 3 stroužky česneku čerstvého (rozdrceného)
- 1 kávová lžička mleté pálivé papriky nebo 1 čerstvá pálivá chilli papřička (pro děti vynechat)
- 2 čajové lžičky majoránky

Na obložení bramborákové buchty použijeme

- 8 čajových lžiček suga (rajčatové omáčky)
- 1 nožička pikantní Tokajské klobásy nebo jiné
- 50 g sýru Hermelín
- Černé olivy bez pecek (dle chuti)
- 6 ks sušených rajčat
- 6 ks cherry rajčat
- Rozmarýn, oregáno (sušený nebo čerstvý)

Postup přípravy bramborákové buchty

Brambory oloupeme a nastrouháme. 2/3 brambor na velká oka (struhadlo na jablka) a 1/3 brambor na menší oka (struhadlo na mrkev). Nastrouhané brambory dáme do cedníku a tlakem dlaně z nich vymačkáme vodu do misky.

Vodu vylijeme a škrob, který se usadil na dně, vrátíme zpět do brambor.

Vymačkané brambory přemístíme do mísy, ve které bude míchat bramborákové těsto. K bramborám přidáme rozklepnuté vejce, mouku, sůl, majoránku, pepř, česnek, feferonku nebo mletou pálivou papriku. Vše důkladně promícháme.

Nyní si připravíme velký plech a vyložíme jej pečícím papírem. Troubu zapneme na 200 °C.

Bramborákové těsto rovnoměrně rozložíme na plochu pečícího papíru v souvislé vrstvě do výšky 1-1,5 cm. Plech s bramborákovým těstem vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a necháme péct 35 minut. Za tuto dobu se nám v troubě upeče do zlatova velký bramborák.

Nyní plech vyjmeme z trouby. Celou plochu v jemné vrstvě potřeme rajčatovým sugem. Plochu bramboráku poklademe kolečky klobásy, kousky Hermelínu, pokrájenýma olivami a pokrájenými sušenými i čerstvými rajčaty. Povrch mírně posypeme oregánem a rozmarýnem.

Plech opět vložíme do vyhřáté trouby a necháme zapéct 10 minut. Jednotlivé porce podáváme s lístky čerstvého oregána nebo majoránky.