



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Francouzské brambory

Marek • Praha • 2024-06-24

Veganská verze zlatého pokladu po babičce Aniče

Ingredience:

- 2 kg brambor varného typu A
- 2 uzené tofu (360 g)
- 200 g kyselých okurek
- slunečnicový nebo řepkový olej
- 12 g soli na dochucení
- 1,5 g čerstvě mletého pepře
- rostlinný olej (slunečnice, řepka)

Postup:

1. Brambory vaříme ve slupce v neosolené vodě dokud nejdou propíchnout vidličkou, podle velikosti cca 20-25 minut. Nepřeváříme, budou se ještě péct. Ideální je brambory vařit den předem, pokud nemáme čas, tak alespoň 2 hodiny předem. Po uvaření brambory necháme schladnout, díky tomu se jejich konzistence po uvaření opět ztuhne a nebudou se drobit. Nakonec je zbavíme slupky a rozkrájíme kolmo na poloviny, větší klidně na třetiny.
2. Tofu nakrájíme na menší kostičky a zprudka osmažíme na 60 g oleje do lehkého nazlátnutí.
3. Kyselé okurky nastrouháme na hrubém struhadle.
4. Troubu předehřejeme na 200°C.
5. Do zapékací mísy pomocí salátové mřížky vymačkáme nakrájené brambory, přidáme 12 g soli, 1,5 g pepře a rozmícháme s 12 lžícemi oleje. Poté přidáme osmažené tofu včetně oleje z pánve, který nese uzenou chuť a nastrouhané okurky.
6. Pečeme pod grilem cca 25 minut, než nám brambory udělají lehce křupavou vrstvu.



[#brambory](#) [#okurky](#) [#tofu](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-08-03

Kunapap ☐ Kuře na paprice

2024-06-12

Lečo à la Divočina

