Bramborové čtverečky sypané parmazánem podle paní Drahomily

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/bramborove-ctverecky-sypane-parmazanem-podle-pani-drahomily.html

Také vždy řešíte, jaké pohoštění připravíte pro návštěvu? Mám pro vás TIP. Upečte bramborové čtverečky s parmazánem. Uchvátí vás svojí chutí, stejně jako mě.

Recept na bramborové čtverečky jsem ve svém kuchařském archivu měla hodně dlouho. Paní Drahomila byla moje starší kolegyně, výtečná kuchařka.

Říkala, že se měla jmenovat Drahomíra. Její tatínek to s panem farářem (dříve se matrika vedla na farních úřadech) samou radostí nějak popletli.

Jedinou nevýhodou pro ni bylo, že nikdy neslavila svátek. Jméno Drahomila v kalendáři nikdy nebylo.

Na přípravu 50 kusů bramborových čtverečků sypaných parmazánem budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + na podsypání
- 200 g změklého másla
- 250 g brambor uvařených den předem
- 1 celé vejce
- 2 žloutky
- 50 g parmazánu (nebo pecorina) nastrouhaného na nudličky
- 2 rovné čajové lžičky soli

Dále si připravíme

- 2 plechy
- Vál
- Papír na pečení
- Hrneček na rozšlehané vajíčko
- Štětec na potírání čtverečků vajíčkem
- Folii nebo mikrotenový sáček na zabalení těsta
- Rádlo na vykrajování čtverečků nebo nůž

Postup přípravy bramborových čtverečků sypaných parmazánem

Uvařené, studené brambory prolisujeme nebo nastrouháme na jemném struhadle.

Odvážíme mouku a smícháme ji se solí. Přidáme prolisované brambory, dva žloutky a na kostky nakrájené změklé máslo.



Suroviny na těsto
Zdroj: Marcela Hackerová

Ručně vypracujeme těsto, jde to velmi lehce. Utvoříme z něho kouli a obalíme ji folií nebo mikrotenovým sáčkem. Dáme na chvíli odpočinout do ledničky.

Připravíme si vál a pomoučíme ho hladkou moukou. Z těsta vyválíme obdélník, který složíme na třetiny. Takto naskládané těsto ještě přeložíme na půl. Opět dáme na 20 minut do studena. Tento postup opakujeme celkem 3x.

Troubu si předehřejeme na 180 °C.

Oba plechy poklademe pečícím papírem. Celé vajíčko, kterým budeme potírat čtverečky před pečením, si rozšleháme v hrnku ponorným mixerem.

Těsto rozválíme na plát maximálně 3 mm vysoký. Čtverečky vykrajujeme o hraně 5 cm. Můžeme zvolit rádlo, pak budou všechny čtverečky stejně velké nebo použijeme nůž a odhad.



Čtverečky potřené vajíčkem a posypané parmazánem
Zdroj: Marcela Hackerová

Čtverečky klademe na pečící papír. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a posypeme nastrouhaným parmazánem.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme přesně 25 minut.

Celou kuchyní se bude linout nebeská vůně pečených čtverečků.

Než se nám upeče první plech, ze zbylého těsta vykrájíme další tvary a celý proces opakujeme.

Čtverečky můžeme klást klidně 5 mm od sebe, protože do šířky nenabudou.

Ochutnejte je vlažné a určitě se budete litovat, stejně jako já, že jste je neupekli z větší dávky.