Bramborové smaženky plněné salámem

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborove-smazenky-plnene-salamem.html

Bramborové smaženky plněné salámem patřily do jídelníčku mého dětství. Ještě víc než mě, chutnaly mému bratrovi. Maminka uměla dobře překlenout nedostatek masa a nahradit ho něčím, co bude dětem chutnat. A také že chutnalo.

Na přípravu 10 kusů bramborových smaženek plněných salámem si připravíme

- 800 g uvařených brambor ve slupce a následně oloupaných
- 180 g polohrubé mouky
- 1 celé syrové vejce
- 1 čajovou lžičku soli
- 200 g měkkého salámu
- Olej na smažení

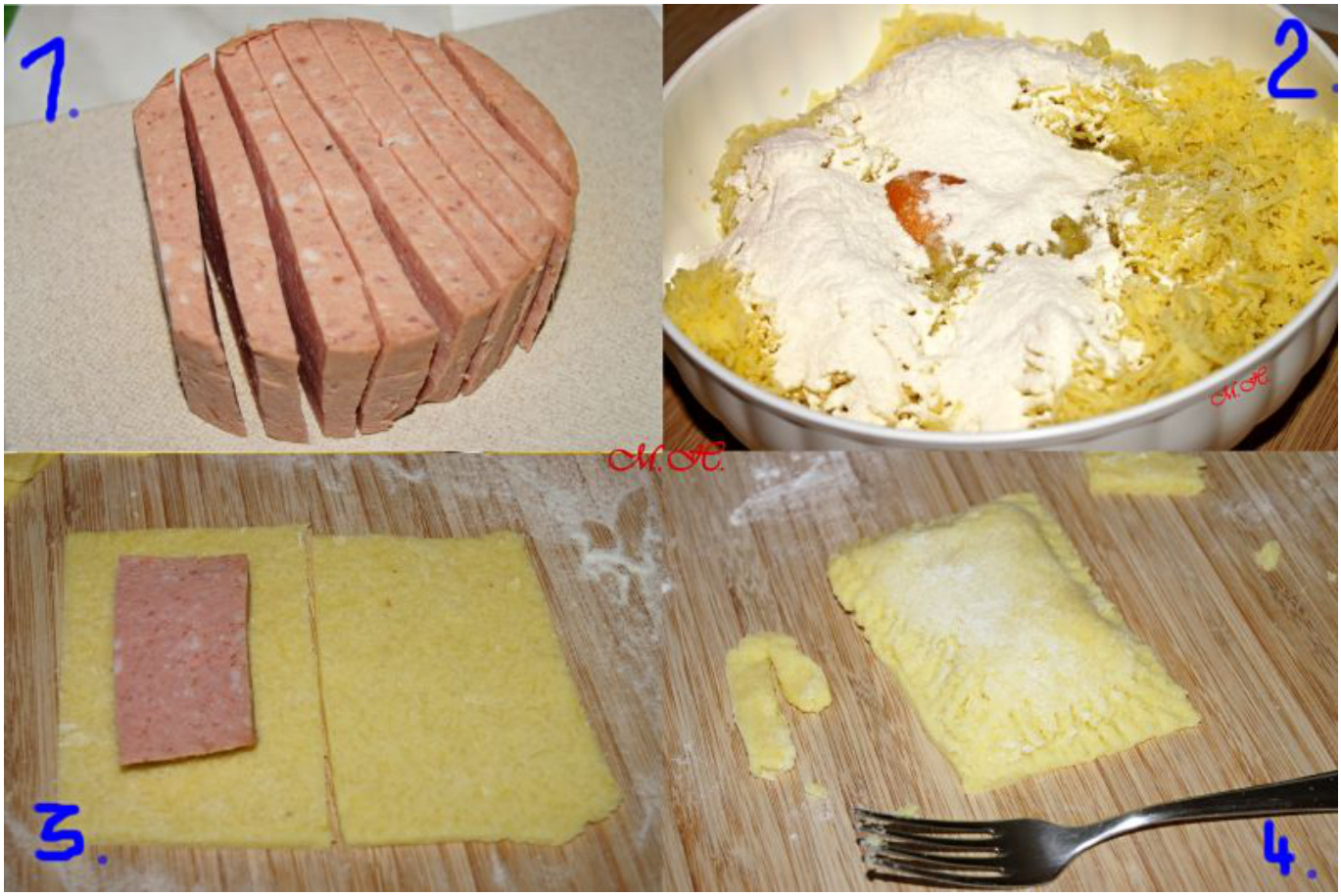
Postup přípravy bramborových smaženek plněných salámem

Salám nakrájíme na obdélníky o síle přibližně 4 mm. Lze jej nakrájet i na tenčí plátky, podle chuti každého, nebo podle množství smaženek, které budete připravovat.

Do pánve na smažení nalijeme olej a začneme zahřívat.

Oloupané a vychladlé brambory nastrouháme na mrkvovém struhadle.

Do nastrouhaných brambor rozklepneme 1 vejce, přisypeme sůl a přibližně polovinu z připraveného množství mouky. Rukama prodělám suroviny, až nám vznikne kompaktní těsto.



Postup přípravy smaženek
Zdroj:Marcela Hackerová

Na pomoučení válu budeme, na podsypávání těsta při jeho rozvalování, postupně používat druhou polovinu z připraveného množství mouky.

Z připraveného těsta odkrajujeme kusy, které na pomoučené ploše válu rozválíme na placku o síle 3-4 mm.

Na placku položíme obdélník ukrojeného salámu a nožem okolo salámu vykrojíme z těsta obdélník, který bude o kus větší, přibližně o 1 cm na všech stranách.



Příprava bramborových smaženek
Zdroj:Marcela Hackerová

Zároveň s tím vykrojíme z těsta i identický obdélník, kterým překryjeme salám. Vidličkou spojíme oba obdélníky a vytvoříme tak salámovou kapsu.

Mně se z těsta podařilo udělat 10 smaženek a ze zbytku jsem vykrojila 4 kulaté bramborové medailonky.

Bramborové smaženky plněné salámem, to je kousek mého dětství.

Do správně zahřátého tuku vložíme první várku bramborových smaženek a smažíme je, až získají zlatavou barvu. Úplně stejně, jako když smažíme řízky v trojobalu. Pěkně po obou stranách.

Hotové smaženky odkládáme na papírové utěrky, aby se odsál přebytečný tuk.



Bramborové smaženky
Zdroj:Marcela Hackerová

A jak poznáme, kdy je ta správná chvíle vložit smaženky nebo řízky do pánve a smažit? Jednoduše.

Vezměte si na pomoc třeba kousek špejle. Když ji ponoříte do horkého tuku a okolo dřevěného konce se začnou vytvářet v oleji bublinky, můžete s klidem začít smažit.

Ke smaženkám se u nás vždy podávalo dušené zelí, ale můžete podávat i dušenou kapustu či špenát. Stejně dobře bude jako příloha chutnat i salát z kysaného zelí.

Chuť smaženek je fantastická. V rodině mého manžela se smaženky nepřipravovaly, ale z jeho reakce jsem pochopila, že je budu muset připravovat častěji.