Sexy bramboráky podle Marcely

https://varimesmarcelou.cz/sexy-bramboraky-podle-marcely

Sexy bramboráky, tedy u nás (na Plzeňsku) se jim říká „vošouchy“. Zvláštní slovo, ale prý má původ ve slově osúch či posúch, jinak řečeno placka. Tatínek musel mít bramboráky hodně křupavé, já to mám také tak.

"Vošouchy" musí křupat a být výrazně kořeněné.

Maminka do bramboráků přidávala neskutečně množství česneku, však také svými "vošouchy" přiotrávila naší vlčici Lucii. Pan veterinář měl hodně práce a Lucie hodně trápení. Já do bramboráků česnek nepřidávám. Ale mám tam mnoho jiných chutných a pikantních ingrediencí.

Na přípravu 18 kusů bramboráků budeme potřebovat

- 1 kg oloupaných brambor nastrouhaných asi na velikost sirky
- 2 malé cibulky nakrájené na měsíčky
- 10 špiček mladých kopřiv (nasekaných)
- 3 celá vejce (prošlehaná vidličkou)
- 2 polévkové lžíce Solamylu
- 2 čajové lžičky soli
- 1 čajovou lžičku drceného pepře
- 2x na špičku nože chilli papričky
- ½ lžičky kari
- 100 g kukuřičných lupínků (mírně nadrcených)
- Sušené jemné kostičky z 1 rohlíku (v troubě)
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 150 g uzené krkovice nakrájené na malé kostičky (v případě „vege“ bramboráků, lze maso vynechat)

Dále si připravíme

- Olej na smažení
- Papírové utěrky na odsání přebytečného tuku
- Pánev

Náročnost: **velmi snadné**

Doba přípravy: **20 minut**

Příprava: **smažení na oleji do barvy lesního medu (po každé straně cca 5 minut)**

Postup přípravy sexy bramboráků podle Marcely

Do mísy na zadělávání těsta na bramboráky vložíme všechny suroviny tak, jak jsou výše uvedeny a promícháme je, aby koření bylo rovnoměrně zastoupeno v celém těstě. Olíznutím prstu zjistíme, zda je těsto dost kořeněné, a kořeněné musí být, abychom si pochutnali.



Do rozpáleného oleje v pánvi vložíme lžící tolik kopečků těsta, abychom je mohli vedle sebe smažit. Měla jsem pánev o průměru 28 cm a smažila jsem 3 bramboráky současně.

Bramboráky po usmažení (měly by mít barvu lesního medu) odkládáme na papírové utěrky, aby se z nich odsál přebytečný tuk.



Bramboráky většinou připravuji v zimě nebo spíše k blížícímu se jaru, protože brambory už nemají v sobě tolik vlhkosti a majoránku nahrazuji nasekanými mladými kopřivami nebo popencem.

První sadu bramboráků sníme s manželem hned ve stoje u sporáku, nedá se neochutnat, i prsty si někdy spálím. Vždy mě dostane ta vůně, křupavost i chuť. Jsou zkrátka sexy. A nesmím zapomenout, na Plzeňsku se k vošouchům podává jedině pivo, Plzeňské pivo.

