

# *Bramborová kuchařka páté třídy*

*Příprava bramborové kaše  
Ondřej a Dominik*

**Ingredience:** Máslo, brambory, mléko, vodu

**Nástroje:** Šťouchadlo na brambory, (vidličku), škrabku, 2x hrnec

**Postup:** Brambory si oštouháme a umyjeme. Dále brambory dáme do hrnce se studenou vodou, osolíme a dáme vařit na sporák (cca 30 min.). Poté si vytáhneme 2. hrnec a přesypeme do něho brambory (bez vody). Nakonec přidáme máslo (asi tři plátky) a rozšťoucháme.

**DOBROU CHUŤ**



## **Příprava bramborové kaše**

### **Kája**

***Oloupeme brambory (kolik budeme chtít).Do hrnce nalijeme vodu a osolíme.Do zahřáté vody opatrně přihodíme oloupané brambory.Po 10-15 minutách(podle počtu brambor) vylijeme vodu.Necháme brambory chvíli vychladnout a potom je začneme drtit.Do rozdrcených brambor přilijeme mléko podle potřeby a rozmixujeme.***

***HOTOVO***

***Povedla se vám kaše?***

***BRAMBOROVÁ KAŠE***  
*Příprava bramborové kaše*  
*Eliška*

*Ingredience:*

*brambory*

*sůl,pepř dle chuti*

*mléko*

*Příprava: Oškrábeme brambory a rozkrájíme je na půl dáme do hrnce se studenou vodou. Vaříme cca 10 minut. Když jsou brambory uvařené, přidáme sůl nebo pepř dle chuti. Přilejeme*

*trochu mléka podle toho, jak chceme mít kaši řidkou. na půl kila  
brambor asi půl hrnku mléka.*

## Bramborová kaše

Adam

ingredience:

mléko, voda, brambory, voda

příprava:

Oloupeme asi 5-6 brambor a nakrájíme nejdříve je nakrájíme na půlky a pak na čtvrtky. Toto množství stačí pro 4 osoby. Nalijte vodu do hrnce, asi 300 ml. Zapněte plyn a nechte brambory vařit. Až se vám budou zdát měkké, vezměte si mixér na rozmixování. Do hrnce nalijte mléko polotučné (může být i plnotučné). Potom dejte do hrnce máslo a rozmixujte.



**Přejeme Vám dobrou chuť.**

## Příprava brambor na loupačku

Honza



Věci které budete potřebovat:  
vidličku, hrnec, vodu, brambory, chňapky, talíř

**Příprava:**

*Brambory umyjeme. Do hrnce nalijeme vodu do půlky. Brambory dáme do hrnce, a když bude voda bublat, vypneme sporák. Vylijme vodu, brambory dáme na talíř a oloupeme. A osolíme. Brambory na loupačku můžete servírovat samostatně is jakýmkoliv masem.*

**DOBROU CHUŤ!**



*Příprava bramborových placek*

*Dominik a Ondra*

*Oloupeme brambory a pak je nastrouháme, přidáme mouku, majoránku, sůl, česnek, pepř a vajíčko. Pak smažíme, aby se to nepřipeklo. Hotovo!*

## Brambory v popelu Michal

Nejdříve oloupete brambory.  
Oloupejte jich 5 nebo 6, podle toho  
kolik vás je.

A ještě než je dáte do popelu  
shrabte listí, zapalte ho a až z něj  
bude jen popel, tak tam dejte  
brambory nechte je péct 5 až 10  
minut. Až budou brambory hotové,  
dejte je vychladnout a posolte je. A  
můžete jíst

**Přeji dobrou chuť!**

## ***Francouzská kuchyně podle Niki***

***Ingrediencie:***

***3-4 brambory***

***3 vajíčka***

***Sůl(pepř)***

***Oloupeme brambory a nakrájíme je  
Rozklepeme vajíčka a nalijeme je  
do misky.***

***Pak vezmeme pánev z rozehrátým  
olejem položíme na ní nakrájené  
brambory na kostičky nebo plátky a  
dáme je smažit.***

***Pak do pánve z bramborami nalijeme  
z misky rozmíchána vajíčka a  
necháme usmažit***

***HOTOVO***

***Přeji dobrou chut'***



BRAMBOROVÁ KAŠE - Dominika

**Ingredience:**

brambory

sůl

mléko

Oloupeme brambory a rozkrojíme je na půl.

Opláchneme a dáme do osolené vody a vaříme cca 10 min. Když jsou brambory uvařené, tak do nich nalejeme půl hrnku mléka a rozmícháme.

## ***BRAMBOROVÉ PLACKY***

***Natálka a Eliška***

***Ingredience:***

***brambory***

***majoránka***

***mouka***

***pepř, sůl***

***česnek***

***vajíčko***

***Příprava: Oloupeme brambory nastrouháme do misky.***

***Přidáme mouku, vajíčko, sůl, pepř, česnek a majoránku***

***podle své chuti. Placky pečeme tak dlouho aby nebyly***

***spálené.***

# ***Dobrou chut'***



# PIROHY

## Franta

Ingredience: 4x vejce, 500g mouky, 2g kvasnic čtvrt litrů oleje a bramborovou kaši

POSTUP: Do větší mísy nasypeme 500 g mouky, dáme 4x vejce a na konec kvasnice. Rozmícháme, necháme 1 až 2 hodiny nakynout. Poté rozválíme a těsto nakrojíme na čtverečky dáme bramborovou kaši a s těsta polepíme trojúhelníky poté dáme do vařící vody.

dobrou

chuť....