Křupavé americké brambory

4 porce z 1 kg brambor | příprava 15 min | pečení podle zvolené metody

Čtyři podmínky křupavosti

Stejně silné měsíčky důkladně osušte. Plech předehřejte a brambory na něm rozložte v jedné vrstvě s mezerami.



Suroviny na čtyři porce

Surovina	Na 1 kg	Úloha
Brambory varný typ B	1 kg	Pevný tvar a měkký střed.
Olej	25-30 ml	Přenese teplo a přichytí koření.
Sůl	8-10 g	Přidejte těsně před pečením; u slané směsi množství snižte.
Směs na americké brambory	12-15 g	Vyvážené rychlé dochucení.
Volitelný škrob	10 g	Pomůže vytvořit sušší krustu.

Olej vmíchejte jako první. Koření a případný škrob přidejte až potom, aby se rozložily rovnoměrně a nevytvořily mokré hrudky.

Trouba a horkovzdušná fritéza

Způsob	Teplota	Čas	Postup
Horkovzduch	210 °C	30-38 min	Rošt uprostřed, v půlce otočit.
Horní/dolní ohřev	220 °C	35-45 min	Plech důkladně předehřát.
Horkovzdušná fritéza	195 °C	18-25 min	Menší dávky, koš protřepat.

Přepočet hlavních surovin

Porce	Brambory	Olej	Kořenicí směs
2	500 g	15 ml	6-8 g
4	1 kg	25-30 ml	12-15 g
6	1,5 kg	40 ml	18-22 g

Jak poznat, že jsou hotové

Pečte dozlatova, ne dohněda. Střed má být měkký. Poté nechte dvě minuty odpočinout a nepřikrývejte.

Budete potřebovat

Nůž a prkénko, čistou utěrku, mísu, plech a obracečku. Pro fritézu použijte její koš.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků ke křupavým měsíčkům

1. Vyberte podobné brambory. Varný typ B drží tvar a uvnitř změkne. Slupku důkladně vydrhněte.

2. Nakrájejte stejné měsíčky. Každou bramboru rozdělte podélně na 6-8 kusů silných přibližně 2-3 cm.

3. Opláchněte a osušte. Odstraňte povrchový škrob a každý kus opravdu dobře osušte.

4. Předehřejte troubu i plech. Horkovzduch nastavte na 210 °C, horní a dolní ohřev na 220 °C.

5. Přidejte olej a koření. Na 1 kg použijte 25-30 ml oleje a 12-15 g směsi. Po oleji přidejte směs, sůl podle slanosti směsi a případně škrob.

6. Rozložte v jedné vrstvě. Nechte mezi kusy mezery a řeznou stranu položte na horký plech.

7. V polovině otočte. Přibližně v polovině zvoleného času měsíčky otočte a plech rychle vraťte do trouby.

8. Dopečte a hned podávejte. Pečte dozlatova, ne dohněda. Střed má být měkký. Poté nechte dvě minuty odpočinout a nepřikrývejte.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Měsíčky jsou měkké	Mokrý povrch nebo přeplněný plech.	Osušte je a použijte dva plechy.
Koření se pálí	Příliš jemný prášek nebo dlouhé pečení.	Část koření přidejte až po otočení.
Uvnitř jsou tvrdé	Příliš silné nebo nestejné kusy.	Krájejte na 2-3 cm a stejně velké.
Přilepily se	Studený plech nebo málo oleje.	Plech předehřejte a lehce potřete.
Rychle zvlhnou	Dlouhé stání v hluboké míse.	Podávejte je nezakryté v mělké nádobě.

Čtyři rychlé omáčky

Omáčka	Poměr	Chuť
Sriracha mayo	2 díly majonézy + 1 díl srirachy	Krémová a pálivá.
Sladká chilli	Podávat přímo	Sladká a česneková.
Česnekovo-limetková	3 lžíce jogurtu + česnek + limeta	Svěží a lehká.
Uzená mayo	3 lžíce majonézy + 1/2 lžičky uzené papriky	Kouřová a jemná.

Pokud se měsíčky nevejdou: pečte po dávkách nebo použijte dva plechy. Hotové měsíčky podávejte nezakryté, omáčky dejte vedle.



© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.