

RECEPTY z farebných hl'úz:

Fialové zemiakové placky

Ingrediencie: 3-4 veľké fialové zemiaky (RHT 02-1)
1 veľká cibuľa
1 vajce
¼ šálky múky
morská soľ a korenie na dochutenie
zväzok petržlenovej vňate
olej na vyprážanie



Postup: Zemiaky olúpeme a postrúhame. Na krátko ich vložíme do studenej vody, potom vyberieme a necháme odtiecť. V rukách vyžmýkame, aby sme ich dôkladne zbavili vody a poukladáme na ľanovú utierku, ktorá dobre saje. Necháme ich ešte preschnúť. (Ak by neboli zemiaky dostatočne zbavené vody, mohli by sa placky pri vyprážaní roztekať a v závere by boli príliš nasiaknuté olejom). Potom nastrúhame cibuľu a tiež ju žmýkaním dôkladne zbavíme vody. Takto pripravené suroviny zmiešame, pridáme jemne nasekanú petržlenovú vňať, soľ, korenie a nakoniec múku. Začneme tvarovať malé placky, ktoré vyprážame z oboch strán do zlatista. Vyprážať môžeme buď vo fritéze alebo na panvici s dostatočným množstvom oleja. Pekne zlatisté placky vyberieme z horúceho oleja a poukladáme na papierovú utierku, ktorá vsaje všetok prebytočný tuk. Servirujeme veľmi horúce s jablkovou alebo inou obľúbenou omáčkou. Ani obyčajný kečup nič nepokazí.

Červené zemiakové lupienky

Ingrediencie: červené zemiaky VZF 04-436 (koľko zjete)
soľ
olej

- vyskúšajte aj modrý variant lupienkov s odrodou BIE 02-133



Postup: Rúru predhrejeme na 250 stupňov. Zemiaky olúpeme, nakrájame pozorne na tenké plátky (asi 2 mm), umyjeme pod tečúcou vodou, poukladáme na ľanovú utierku a osušíme. Na plech položíme papier na pečenie, potrieme ho olejom a poukladáme naň zemiaky zbavené prebytočnej vody. Ukladáme v jednej vrstve. Dáme piecť asi na 15 minút. V polovici pečenia ich pootáčame a dopečieme. Hneď po vytiahnutí z rúry lupienky osolíme a necháme mierne vychladnúť aby zostali chrumkavé. Podávame s rôznymi obľúbenými omáčkami. Na prípravu používame málo oleja, takže je to veľmi zdravé chrumkanie.

Zapekané fialové zemiaky so slaninou

Ingrediencie: 1 kg fialových zemiakov (HOT 02-7001)
1 ½ šálky mlieka
1 polievková lyžica masla
1 polievková lyžica hladkej múky
2/3 šálky strúhaného Cheddaru (syr)
1 šálka šalotky
1 polievková lyžica olivového oleja
4 plátky slaniny
½ šálky strúhaného Parmezánu (syr)
soľ a čierne korenie na dochutenie

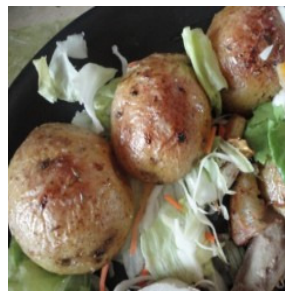


Postup: Zemiaky uvaríme v osolenej vode do polo mäčka. Necháme vychladnúť tak, aby sa dali chytiť do rúk a olúpeme ich. Takto pripravené zemiaky nakrájame na tenké plátky a poukladáme do zapekacej misy. Na panvici rozohrejeme olivový olej a na ňom restujeme nakrájanú šalotku, kým nechytí zlatistú farbu a neskaramelizuje. Šalotku rovnomerne rozsypane po zemiakoch. Podobne si pripravíme aj slaninu. Plátky zľahka opečie a tiež rozložíme na zemiaky.

Pripravíme si zapekaciu omáčku: V panvici rozpustíme maslo, pridáme múku, a asi 1 minútku na miernom ohni miešame. Postupne do zmesi vliavame mlieko, to všetko za stáleho miešania, až do zhutnutia. Ideálne je použiť metličku. Následne pridáme Cheddar (syr). Keď sa rozpustí, panvicu stiahneme z ohňa a podľa chuti omáčku osolíme a okoreníme. Zalejeme ňou vopred pripravené zemiaky, posypeme Parmezánom a necháme zapiecť vo vopred predhriatej rúre. Keď jedlo získa zlatistú farbu, je hotové a pripravené na podávanie.

Pečené zemiaky s bylinkami

Ingrediencie: 6-8 ks stredne veľkých zemiakov (HZ 01-1121)
8 strúčikov v šupke cesnaku
čerstvý vetvičky rozmarín
čerstvý tymian
2 ks citróny
3 PL masť (najlepšie kačacej)
soľ morská hrubozrnná
korenie farebné drvené



Postup: Zemiaky v šupke dobre umyjeme a dáme do vody zovrieť, po 2 minútach zlejeme vodu, necháme trochu vychladnúť, vysušíme. Rozkrojíme ich na polovice. Rozohrejeme si rúru na 190 °C. Do pekáča dáme zemiaky, pridáme citróny nakrájané pozdĺžne na mesiaciky, cesnakové strúčiky, ktoré sme trochu popučili, vetvičky rozmarínu a tymianu. Mierne si zohrejeme kačaciu masť, aby bola tekutá, ale nie horúca. Prilejeme ju do pekáča a rukami všetko dobre premiešame, aby boli zemiaky obalené tukom. Posolíme a okoreníme. Dáme do rúry piecť na 40 minút. V polovici pečenia zemiaky poobraciame.

Roztlačené fialové zemiaky

Ingrediencie: asi 1,5 kg fialových zemiakov (HOT 02-7001)
3 polievkové lyžice olivového oleja
soľ a koreniny podľa chuti
čerstvá petržlenová vňať (asi 3 polievkové lyžice)



Postup: Predhrejeme rúru na 230 stupňov. Poukladáme zemiaky na plech, pokvapkáme olivovým olejom, osolíme a okoreníme podľa chuti. Pečieme asi 30 – 40 minút, v závislosti od veľkosti zemiakov. V priebehu pečenia občas vyskúšame vidličkou, či už sú mäkké. Keď sú zemiaky hotové, vyberieme ich z rúry a roztlačíme ich vidličkou. Takto do nich nádherne vsiaknu všetky chute z korenín a olivového oleja. Ešte raz ich jemne pokvapkáme olivovým olejom a posypeme čerstvou petržlenovou vňaťou a teplé servírujeme. Veľmi chutné sú s čerstvým ľadovým šalátom a kyslou smotanou.

Bylinkovo cesnakové fialové zemiaky

Ingrediencie: asi 700 g fialových zemiakov (HOT 02-7001)
6 polievkových lyžíc olivového oleja
6 strúčikov cesnaku
2 polievkové lyžice na jemno natrhaného rozmarínu
morská soľ a korenie podľa chuti
1 limetka



Postup: Umyté, neolúpané zemiaky uvaríme v osolenej vode. Scedíme ich a vysypeme na plech. Zľahka ich roztlačíme vidličkou a urovnáme. Predhrejeme si panvicu s olivovým olejom, na ktorú dáme na jemno posekaný cesnak. Ten asi minútu na miernom ohni pražíme (nie do hnedo, len do zlatista). Roztlačené zemiaky na plechu osolíme, okoreníme, polejeme horúcim olivovým olejom s cesnakom a posypeme rozmarínom. Takto pripravené, nádherne voňajúce zemiaky, vložíme do rúry a pečieme asi 20 – 25 minút pri 230 stupňoch. V priebehu pečenia zemiaky ešte aspoň raz pootáčame, aby sa dobre premiešali chute a dopečieme. Podávame horúce, pokvapkané šťavou z limetky. Výborne chutia s čerstvým ľadovým šalátom.

