Bramborové smaženky (alu patra)

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 středně velké brambory
1,5 čaj. lž. soli
2 pol. lž. strouhaného kokosu
2 pol. lž. citrónové šťávy
2 čaj. lž. sezamových semínek
200 g bílé mouky
2 čaj. lž. hnědého cukru
0,5 čaj. lž. kurkumy
2 čaj. lž. strouhaného čerstvého zázvoru
0,25 čaj. lž. cayenského pepře
2 čerstvé čili nadrobno nakrájené
2 čaj. lž. rozpuštěného ghí
1 pol. lž. nasekaných čerstvých koriandrových listů
100 ml vody
ghí nebo olej na smažení
2 čaj. lž. garam masaly

Postup

Nejprve připravte nádivku, aby měla čas vychladnout, zatímco budete válet těsto. Brambory uvařte do měkka, potom je promyjte pod studenou vodou a oloupejte. Pomocí vidličky je v misce rozmačkejte se strouhaným kokosem a následujícími osmi přísadami, včetně 1 čaj. lž. soli. Nechte vychladnout.

Ve velké míse smíchejte mouku, kurkumu, zbývající sůl a kajenský pepř. Do mouky vmíchejte rozpuštěné máslo, potom za stálého míchání pomalu přidávejte vodu, dokud se nevytvoří pevné těsto. Těsto přeneste na vál a dobře ho propracujte, aby bylo měkké a pružné. Potom vál posypte moukou a celé těsto rozválejte do čtverce o síle asi 3 mm. Vychladlou bramborovou kaši rozprostřete rovnoměrně po povrchu těsta. Těsto potom srolujte do jednolitého pevného závinu a pomocí ostrého noze nakrájejte závin na plátky 1 cm silné. Plátky upravte, aby byly pěkně kulaté a smažte je na pánvi asi 3 až 5 minut, dokud se nezbarví do zlatohněda. Plátky můžete také rozložit na vymaštěný plech a upéct v troubě.