



# Ralfovy rozmaširované brambory

Naladte se na svého vnitřního Ralfa a užíjte si rozmačkávání brambor, které můžete využít jako přílohu k jakémukoli svátečnímu jídlu.

## Postup přípravy

1. Poproste dospělého, aby vám pomohl se sporákem. Větší hrnec naplňte vodou, přidejte asi lžičku soli a potom i brambory. Dejte hrnec na velký plamen, dokud voda nezačne vřít. Ztlumte na střední plamen a vařte asi 20 minut, nebo dokud brambory nezměknou, což si ověříte tím, že do nich píchnete vidličkou.
2. Poproste dospělého, aby vám pomohl s troubou. Předehřejte ji na 220 °C. Zatímco se brambory vaří, vyložte plech alobalem, který potřete ho olejem. Poté co dospělý opatrně slijte vodu z brambor a brambory vyndá z hrnce, rozložte je rovnoměrně na plech.
3. Dnem sklenice každou bramboru rozmáčknete. Až budete mít hotovo, brambory pokapejte olivovým olejem a posypte solí a pepřem.
4. Vložte plech do horní části trouby a pečte 20 až 25 minut, až jsou brambory křupavé a na okrajích nahnědlé. Vyndejte je z trouby a nechte lehce vychladnout, než si na nich pochutnáte!



4 porce

## Přísady

2 lžičky soli

12 malých brambor  
(například červených)

olej na potřeni

½ hrnku extra  
panenského olivového  
oleje

mletý pepř, podle chuti

## Tip

*Pokud vás tlačí čas,  
můžete si brambory uvařit  
a rozmačkat den předem  
a dát je do ledničky. Nazítří  
je jen nechte obřát na  
pokojovou teplotu, než je  
strčíte do trouby.*

