

ZEMIAKOVY-SYROVÉ ŠIŠKY A BRYNDZOVÝ DIP



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na zemiakovo-syrové šišky budete potrebovať (porcia asi pre 2 osoby):

3 stredne veľké zemiaky, 2 vajcia, 100 g strúhaného údeného syra, 2 lyžičky oregana, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžičky chilli jamu alebo 1 nasekanú chilli papričku, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

dip:

2 lyžice bryndze, 2 lyžice kyslej smotany, 2 lyžice sladkej smotany, na drobno nasekanú čerstvú pažitku, na drobno nasekanú mäta, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Zemiaky uvarte v šupke (môžete ich aj upiecť, zbavíte ich tak vlhkosti) takmer do mäkka. Nechajte vychladnúť. Zemiaky očistite a nastrúhajte na strúhadle. Zmiešajte s nastrúhaným syrom, vajčkami, oreganom, soľou, korením a chilli. My sme použili sladký chilli jam, ktorý sme našli v jednom z boxov od ŠmakujTo, použiť však môžete aj čerstvé chilli. Všetko poriadne premiešajte. Masa by mala byť dostatočne tuhá, aby sa dali tvarovať šišky alebo menšie guľky. Tu je dôležitý odhad, takže množstvo ingrediencií si musíte prispôbiť (v závislosti od veľkosti zemiakov, vajec, konzistencie syra, ktorý použijete, atď.). Zmes ochutnajte a poriadne ju dochuťte.

Tvarujte menšie šišky, niečo ako šúľance, ale pokojne to môžu byť aj guľky, to je na vás. Ukladajte ich jednu vedľa druhej na papier na pečenie a mierne pokvapajte olivovým olejom. Pečte v rúre do zlata, asi 20 minút pri teplote 200 stupňov. Môžete však zvoliť aj menej zdravú verziu. V hlbšom hrnci rozpáľte olej a šišky vyprážajte. Nechajte ich vychladnúť na mriežke, nech sú chrumkavé. Pri takejto verzii by sme ich mohli nazvať fritas. :) Podávajte s bryndzovým dipom, ktorý si vyrobíte veľmi jednoducho.

Bryndzový dip je brnkačka. Zmiešajte bryndzu, smotany, bylinky, dochuťte soľou a korením. Malé zemiakové šišky (alebo fritas) a bryndza k tomu? To ide k sebe, fakticky.

