y Hradecko-Pardubické perníčky

Suroviny:

700 g hladké mouky

200 g moučkového cukru

200 g medu

50 g meruňkového džemu

50 g tuku

4 vejce

1 lžička skořice

1 lžička koření do perníku

10 g jedlé sody na kypření

vejce na potření

Suroviny na polevu:

300 g moučkového cukru

3 lžíce citronové šťávy

3 bílky

Postup:

Všechny ingredience na těsto smícháme.

Těsto je třeba důkladně prohníst a nechat jeden až dva dny, klidně i týden, odpočinout při pokojové teplotě. Těsto přiklopíme miskou nebo přikryjeme igelitem.

Vykrojené tvary pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 180 °C přibližně 8 až 10 minut.

Hotové ještě horké potřeme rozšlehaným vejcem.

A potom si udělejte polevu a malujte.

Hořické trubičky

Suroviny:

1 kg hladké mouky

100 - 200 g moučkového cukru

1,5 l plnotučného mléka

2-4 žloutky

Postup:

Do mouky promíchané s cukrem zapracujeme žloutky a mléko, vypracujeme hladké těsto (čím chceme mít oplatky slabší, tím řidší musí být těsto a naopak, pokud chceme trubičky silnější, musíme umíchat hustší těsto)

Těsto rozetřeme na tukem vymazaný plech do větších kol a v troubě vyhřáté na 170-180 °C pečeme dozlatova

Po upečení kulatých oplatek potřeme tyto silně dobrým máslem a posypeme sypáním již dříve připraveným (je vždy lépe je nechat 2-3 dny rozležet, není to však podmínkou)

Zavíjení se provádí dvojím způsobem; buď posypanou oplatku dáme do teplých (hladkých) kleští změknout a ihned na kleštích pomocí dřevěné kulaté hůlky zavineme, nebo položíme posypanou oplatku na kulatý, dírkovaný plech, který umístíme na hrnec s vařící vodou a oplatku, která rychle změkne, pomocí hůlky zavineme, postupujeme-li tímto způsobem, musíme trubičky po zavinutí narovnat na drátěném sítku a dát do mírně vyhřáté trouby řádně vyschnout.

Hotové trubičky pak plníme šlehačkou, případně jinou náplní.

Doporučení:

Sypání: Na obyčejné trubičky stačí cukr, citron, vanilka a skořice, na lepší druh smícháme cukr, vanilka, jemně krájené oloupané mandle, citron, rozinky. Chutné je také sypání z jemně pražených oříšků nebo griliáše.

Poznámka:

Chceme-li zavinout jednoduchou oplatku, docílíme křehkých jednoduchých trubiček, chceme-li ale trubičky silnější, pak na silněji posypanou oplatku s dobrým plněním přiložíme další oplatku, každou jednotlivou oplatku musíme potřít dobrým rozpuštěným máslem, teprve potom zavinujeme.

Žraso

Suroviny:

750 g brambor

1 vejce

cca 250 g hrubé mouky

sůl

Postup:

Brambory oloupejte a pak nastrouhejte najemno na struhadle nebo s pomocí robotu.

Ze strouhaných brambor na cedníku důkladně vymačkejte většinu tekutiny; tu nebudete potřebovat. Brambory vložte do mísy, osolte, rozklepněte

k nim vejce a promíchejte. Pak do hmoty postupně zapracujte tolik mouky, aby vzniklo tuhé těsto, o něco hustší než na bramboráky.

Šištičky opatrně sázejte namočenými lžícemi do hrnce s mírně probublávající osolenou vodou. Teprve až budou všechny knedlíčky plavat, zvyšte pod hrncem plamen.

Během vaření odšťouchněte knedlíčky vařečkou ode dna. Vařte je doměkka, zhruba deset až patnáct minut – záleží mimo jiné na jejich velikosti. Měkké knedlíčky cedníkem vyberte, nechte odkapat a pak vložte do pekáčku.