

10.

PREDJEDLÁ
PLACKY
OSÚCHY
A INÉ

Obarky s bryndzou

Zemiaky sa dostali do Liptova až v 18. storočí, predtým aj halušky robili iba z múky. Vtedy zemiaky začali pridávať do jedál, a tak vznikli naše zemiakové skvosty.



- ~ 1 l vody z halušíek
- ~ zvyšky zemiakov
- ~ za hrst halušíek
- ~ 50 g bryndze
- ~ 100 ml mlieka

Do vody, v ktorej sa varili halušky, pridáme kúsky zemiakov, ktoré zostali zo strúhania. Uvaríme ich domäkka, pridáme halušky, prehrejeme a vodu scedíme. Zemiaky s haluškami dáme do misy, pridáme bryndzu a premiešame. Naložíme na tanieru a podlejeme mliekom.



Príprava: 5 minút
Varenie: 15 minút



Kapustové dúpáky

Nevieme, či je toto jedlo nazvané podľa tanca dúpák, alebo podľa niečoho iného. Zato vieme, že kapusta bola u našich predkov veľmi obľúbená, predovšetkým kyslá kapusta, ktorá má vďaka mliečnemu kvaseniu úžasnú chuť a liečivé účinky.



- ~ 300 g bielej kapusty
- ~ soľ
- ~ 300 g polohrubej múky
- ~ 1 vajce
- ~ 150 g tvrdého syra
- ~ 1 cibuľa
- ~ 1 PL masla

Kapustu rozštvrtíme, hlúb vyrežeme a listy postrúhame najemno. Osolíme a necháme pustiť šťavu. Pridáme múku, vajce a vypracujeme cesto. Z cesta vytvarujeme guľky, ktoré dáme variť do osolenej vody. Keď

vyplávajú na povrch, varíme ich ešte asi 10 minút. Scedíme, dáme do misy, posypeme nastrúhaným syrom a cibuľou opraženou na masle.

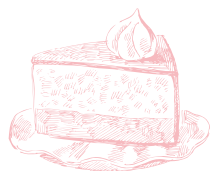


Príprava: 15 minút
Varenie: 15 minút



Valašský frgál

Typický moravský svadobný koláč, ktorý sa napriek rozdeleniu republiky u nás udomácnil a pochutnať si na ňom môžete aj na Trnavskom jarmoku. Základom je tenké cesto a hrubá plnka, ktorá môže byť aj maková alebo orechová.



Cesto:

- ~ 200 ml vlažného mlieka
- ~ 50 g práškového cukru
- ~ 14 g droždía
- ~ 150 g hladkej múky
- ~ 150 g polohrubej múky
- ~ 1 ČL soli
- ~ 2 žĺtky
- ~ 50 g masla
- ~ kôra z 1 citróna
- ~ olej

Tvarohová plnka:

- ~ 600 g tvarohu
- ~ 6 žĺtkov
- ~ 8 PL práškového cukru
- ~ za hrsť hrozienok

Do hrnčeka dáme mlieko, cukor a namrvené droždie. Dáme vykysnúť kvások, ktorý nalejeme do misy, v ktorej už máme múku so soľou, žĺtky, maslo a citrónovú kôru. Vypracujeme hladké cesto, ktoré potrieme olejom a necháme 2 hodiny kysnúť na teplom mieste. Potom cesto rozdělíme na 4 časti a vyvalkáme ich na 4 tenké kruhy s vyvýše-

nými okrajmi, ktoré uložíme na vymastené plechy. Rúru predhrejeme na 200 °C. Zatiaľ vymiešame tvaroh so žĺtkami a s cukrom. Plnku natrieme na koláče, ozdobíme hrozienkami a dáme piecť na 15 minút do vyhriatej rúry. Po upečení potrieme okraje olejom, aby boli mäkké.



Príprava: 30 minút

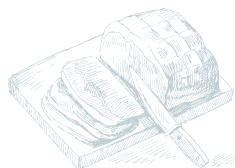
Kysnutie: 2 hodiny

Pečenie: 15 minút/jeden koláč



Levandul'ový sirup

Aj vy si pamätáte sladkú vôňu babičkinej skrine s bielizňou? Levanduľa sa používala nielen do jedla, ale aj ako vôňa a odpudzovač hmyzu. Do srdca Európy sa dostala s Rimanmi zo Stredozemia. Veľmi rýchlo sa udomácnila najmä v teplých južných oblastiach nášho územia. Má rada slnko, a tak ju naše staré mamy pestovali na priedomí, kam slnko svietilo najviac. Jej vôňa vraj ľudí upokojuje a navodzuje šťastie. Chutná je v studenej limonáde aj v teplom čaji. Ak si urobíte tento „babičkovský sirup“, v chladnej špajze vám vydrží aj pol roka.



~ 1 kg kryštálového cukru

~ 1 citrón

~ 500 g sušenej levandule

Do hrnca nasypeme cukor, prilejeme 1 l vody a citrónovú kôru a na miernej teplote varíme, kým nevznikne hustý cukrový sirup. Pridáme citrónovú šťavu a sušenú levanduľu a varíme 15 minút. Odstavíme a necháme hodinu postáť. Scedíme do fliaš a uložíme v chlade.



Príprava: 10 minút

Státie: 60 minút

Varenie: 30 minút

