MAKOVÉ BÉLEŠE STAREJ MAMY OD HUGA





Československá kuchyňa má neuveriteľne veľa pokladov, na ktoré sa dnes už zabúda. A je to škoda!!! Béleše, ktoré kedysi s láskou varila moja babka a teraz ich robieva moja mama sú pre mňa stále absolútnou delikatesou! Vyskúšajte ich a pripravte sa na fantastický cestovateľský zážitok. Po prvom súste to bude sekundový prelet do minulosti. Budete opäť vo svojom bezstarostnom, krásnom detstve. Mne Béleše vždy pripomenú vôňu letných prázdnin, vôňu dediny a starých rodičov.

Tak poďme na to!

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

Na kysnuté cesto:

500 gramov hladkej múky

300 ml teplej vody

1 sáčok suchých kvasníc (7 mg) alebo 1/2 kocky čerstvých kvasníc

1 polievkovú lyžicu kryštálového cukru

1 kávovú lyžičku soli

1 žĺtok

Na dochutenie:

100 gramov mletého maku

1/2 masla

slivkový lekvár

Postup:

Najskôr si pripravíte kysnuté cesto. Zamiešajte v miske múku, cukor, soľ a suché kvasnice. Pridajte 1 žĺtok, 300 ml teplej vody a kvalitne zamiešajte cesto, ktoré nesmie byť tuhé! V prípade potreby pridajte trochu teplej vody. Ja pre jednoduchosť miešam cesto v mixéri. Vymiešané cesto posypte trochou múky, zakryte utierkou a nechajte min. 1 hodinu kysnúť na teplom mieste.

V prípade, že robíte cesto z čerstvých kvasníc postupujte nasledovne: Do 300 ml teplej vody rozmrvte polovicu kocky z kvasníc, pridajte 1 lyžicu kr.cukru, zamiešajte a nechajte pár minút pripraviť kvások. Keď vám kvasnice urobia na povrchu vody hnedú penu kvások je hotový. Ďalší postup už je takmer ten istý ako pri sušených kvasniciach. Do múky pridajte soľ, žĺtok a pripravenú vodu s kváskom, zamiešajte a nechajte vykysnúť.

Vykysnuté cesto vyložte na múkou vysypanú plochu. Cesto už nemiešajte!! Pomúčte ho aj z vrchu a valčekom jemne rozgúľajte na hrúbku cca 1 cm. Pohárom povykrajujte z cesta malé kolieska.

Na suchej teflónovej panvici alebo kompaktnom grile upečte surové kolieska z oboch strán. Pri pečení vám bude cesto trochu naberať objem. Medzi tým si pripravte veľký hrniec s vodou a trochou soli.

Opečené Béleše dajte do vriacej vody a varte 1 minútu! Béleše vytiahnite z vody do veľkej misy, polejte rozpusteným maslom, posypte mletým makom a práškovým cukrom.

Uvarte si 4 veľké lyžice slivkového lekváru s troškou vody.

HOTOVO!

Béleše už len naservírujte na tanier a polejte slivkovým horúcim lekvárom. Želám vám, aby vám to vyšlo a aby boli Béleše aj pre vás dokonalým zážitkom!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo





