

# Domažlický toč s houbami

<https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/domazlicky-toc-s-houbami.html>

Toč býval na Domažlicku tradiční pokrm z brambor, který byl obohacen zrovna tím, co bylo k mání. Třeba sušenými švestkami, škvarky, houbami, česnekem či osmaženou cibulkou. Někde do těsta přidávali i kvasnice. A jak už to u receptů bývá, každá rodina i každá obec měla ten svůj nejlepší vyzkoušený recept. Toč se většinou připravoval jako příloha k husté polévce, ale i jako samostatný pokrm třeba s kysaným zelím. To prý říkala babička mého manžela, která žila v Postřekově.

## Na domažlický toč budeme potřebovat

- 750 g syrových oloupaných a nastrouhaných [brambor](#)
- 150 g podušených [hub](#) - nasekaných na menší kousky
- 250 ml keфіru
- 70 g krupice (mouky)
- 2 syrová vejce - oddělit bílky na sníh
- 2 čajové lžičky soli
- 1 lžička majoránky
- Asi ½ kávové lžičky mletého černého pepře
  
- 2 velké plechy s nízkým okrajem
- 2 archy papíru na pečení

**Pečeme na 200 °C po dobu 45 minut**

## Postup přípravy domažlického toče

Připravíme si plech, na který rozprostřeme papír na pečení tak, aby papír chránil i stěny plechu. Asi jako když pečeme [sladkou roládu](#). Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C.

Do mísy vložíme všechny nastrouhané syrové [brambory](#). Tekutinu z brambor slijeme. K bramborám přidáme nasekané [houby](#) (jako obměnu lze i nasekané škvarky či nasekané sušené švestky), 70 g mouky krupice, 2 žloutky, sůl, majoránku a mletý černý pepř. Přidáme i 250 ml keфіru. Měchačkou těsto na toč důkladně promícháme.

Ze dvou bílků vyšleháme pevný sníh. Já k bílkům přidávám vždy špetku soli. Sníh zapracujeme ručně do těsta na domažlický toč. Pěkně pomalu ode dna mísy. Žádná divočina.

**Nelekejte se, těsto na toč je poměrně řídké!**

Těsto přelijeme pomocí stěrky na připravený plech s papírem na pečení.



### **01\_Těsto na toč před pečením na plechu**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Stěrkou těsto (je poměrně řídké) rozprostřeeme po celé ploše plechu. Plech s těstem vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme po dobu 45 minut. Povrch placky krásně zezlátne.

Plech s upečeným těstem vyjmeme z trouby. Povrch těsta pokryjeme druhým archem papíru na pečení a na papír položíme dno druhého plechu. Oběma rukama držíme spojené plechy a otočíme je o 180 stupňů.



### **03\_Upečené obrácené těsto na válu**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Z otočeného těsta opatrně sejmeme papír, na kterém se těsto peklo. Pomocí papíru sesuneme upečené těsto na vál a srolujeme ho.

**Toč rolujeme, dokud je těsto ještě teplé!**



#### 04\_Srolované těsto v papíru

Zdroj: Marcela Hackerová

Toč necháme v papíru téměř vychladnout a pak ho odstraníme. Myslím ten papír. Máme hotovo.



## **05\_Domažlický toč s houbami**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Toč nakrájíme na jednotlivé porce a můžeme ho podávat, třeba s [hrachovou](#) či fazolovou [polévkou](#). Výborný je i s [dršťkovou polévkou](#) nebo s [lahůdkovým zelným salátem](#) či salátem [coleslaw](#).