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 kefíru
- 70 g krupice (mouky)
- 2 syrová vejce – oddělit bílky na sníh
- 2 čajové lžičky soli
- 1 lžíci 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 kefíru. 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) rozprostřeme 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.