Karbanátky alias cookies ze staršího chleba

https://varimesmarcelou.cz/karbanatky-alias-cookies-ze-starsiho-chleba

Co udělat s nesnězeným, 6 dnů starým kváskovým chlebem? Třeba po Velikonocích. Pro králíky pana souseda mi ho bylo líto. Pak mi napadlo, že chleba je jen mouka, voda, sůl a kvásek. Dala jsem se do práce, manžel si sice myslel, že peču cookies, ale byly to úžasně chutné české karbanátky připravené v podstatě ze zbytků staršího chleba a plátku vařeného uzeného masa.

Karbanátky jsou skutečně velmi chutné. Uzené nebo slaninu lze v sezoně hub připravit jako vegetariánskou verzi s předsmaženými houbami a celoročně třeba s hlívou ústřičnou. Už nyní se na houbovou verzi velmi těším.

Na přípravu 16 kusů karbanátků budeme potřebovat

- 400 g staršího kváskového chleba (6 dnů) nakrájeného na kostičky o hraně 1,5 cm
- ½ l vroucí vody
- 150 g vařeného uzeného masa nebo libové slaniny nakrájené na kostičky o hraně 5 mm
- 2 celá syrová vejce
- 3 polévkové lžíce oleje (polovina na potření papíru na pečení, druhá polovina na potření karbanátků
- Vidlička s delšími hroty na propracování těsta
- 2 polévkové lžíce (vrchem) předsmažené cibule
- 1 polévkovou lžíci majoránky
- 1 čajovou lžičku soli nebo dle chuti každého (já jsem ještě trochu přisolovala)
- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře a citronového pepře (mix)
- 1 čajovou lžičku koření „staročeská vepřová“ (určitě půjde i grilovací)
- 2x na špičku nože kajenského pepře

Příprava: 45 minut

Způsob přípravy: pečení v troubě

Teplota pečení: 210 °C

Doba pečení: 45 minut – na posledních 5 minut jsem pustila ventilátor

Postup přípravy karbanátků ze staršího chleba

Nakrájený chleba vložíme do mísy a zalijeme ho půl litrem vroucí vody. Kostičky chleba v míse promícháme a necháme zchladnout cca na 35 °C. Za dobu chladnutí namočený chleba několikrát promícháme, aby všechny kostičky rovnoměrně nasály vodu.

Mezi tím si nakrájíme uzené maso, rozklepneme si do misky 2 vejce a ujistíme se, že jsou v pořádku. Připravíme si i koření. Plech s nízkým okrajem poklademe papírem na pečení.

Chleba nasaje všechnu vodu. Nyní potřebujeme namočený chleba rozmačkat. Myslela jsem si, že to půjde ponorným mixerem, ale nebyla to dobrá volba, mnohem lepší je použít vidličku s delšími hroty. Směs nemusí být hladká, jen spojená.

Nyní do těsta přidáme obě rozklepnutá vajíčka a kostičky šunky a zapracujeme je do těsta na karbanátky. Jako poslední přidáme koření a těsto důkladně promícháme a propracujeme vidličkou, aby koření bylo zastoupeno rovnoměrně.



Těsto ochutnáme, zda je dost slané. Mně se zdálo, že není, a proto jsem ještě přidávala sůl. Nevím, z čeho dnes sůl vyrábějí, ale slanost je určitě poloviční, než bývala kdysi. Pokud je to úmysl ve prospěch lidského zdraví, měl by být zákazník na tento fakt upozorněn.

Troubu zapneme na horní i dolní ohřev a termostat nastavíme na 210 °C. Papír na pečení lehce potřeme polovinou z připraveného oleje.

Vlhkými dlaněmi postupně vytvoříme16 karbanátků, které klademe na plech s papírem na pečení. Karbanátky měly průměr 7 cm a vysoké byly 1,5 cm.

Hotové karbanátky lehce potřeme druhou polovinou z připraveného oleje. Já jsem ještě vzala ruční hnětač těsta a na každém karbanátku jsem s ním udělala 5 rýh. Nemusí to být, ale vypadá to hezky.



Plech vložíme do vyhřáté trouby na 210 °C a pečeme je po dobu 45 minut. Já jsem ještě na posledních 5 minut pečení zapnula ventilátor.

Karbanátky, alias cookies jsou neskutečně chutné.



Podávat je můžeme s tatarskou omáčkou nebo vámi zvoleným dipem. Karbanátky skvěle doprovodí i salát z čerstvé zeleniny.

Nikdo by neuvěřil, že základem tohoto skvěle chutnajícího jídla jsou nakoupené a nespotřebované potraviny z Velikonoc.