Bramborová pochoutka – Špalíčky z Pece pod Čerchovem podle mé přítelkyně Anny Baťkové

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborova-pochoutka-spalicky-z-pece-pod-cerchovem-podle-me-pritelkyne-anny-batkove.html

Tohle jídlo sice vypadá nenápadně, ale je to opravdová dobrota. Při loňské předvánoční návštěvě měla Anička obavu, zda nám budou špalíčky chutnat. Myslela si, že je to jídlo příliš obyčejné. Opak byl pravdou. Obyčejně možná vypadají, ale chutnají královsky.

Na přípravu bramborového těsta budeme potřebovat

- 600 g brambor uvařených ve slupce
- 250 g hladké mouky + trochu mouky na podsypání
- 1 čajová lžička soli
- Mísu na zadělávání těsta

Dále budeme potřebovat

- 3 polévkové lžíce oleje
- 250 ml mléka (lepší je kombinace ½ 30% smetany a ½ mléka)
- 2 celá vejce
- 1 čajová lžička soli
- 50 g másla
- Pekáč s poklicí

Postup přípravy špalíčků

Brambory nastrouháme najemno. Do mísy k nastrouhaným bramborám postupně přidáváme mouku, kterou jsme předtím promíchali se solí. Vypracujeme vláčné těsto.

Zapneme troubu a necháme předehřát na 190 °C. Do pekáče dáme 3 polévkové lžíce oleje a vložíme do trouby, aby se olej rozehřál.

Na vál nasypeme trochu mouky a z mísy vyklopíme bramborové těsto. Z těsta uděláme šišku asi o průměru 5-8 cm. Z těsta nožem odkrajujeme plátky na prst silné. Z plátků vytvarujeme váleček, ze kterého nožem odkrajujeme 2 cm dlouhé špalíky.

Když se trouba ohřeje na potřebných 190 °C, vyndáme pekáč s rozehřátým olejem a špalíčky naskládáme dovnitř. Pekáč vrátíme do trouby a pečeme je 25 minut. Za tuto dobu minimálně 2x špalíčky obrátíme, aby se opékaly rovnoměrně.

Rada: Na obracení nepoužívejte obracečku, vidličku nebo lžíci. Uchopte pekáč oběma rukama za ucha a mírným natřásáním se špalíčky obracejí sami.

Špalíčky se pečou a my si připravíme do misky mléko a vejce. Přidáme sůl a vše rozšleháme.

Po 25-ti minutách jsou špalíčky opečené. Můžete ochutnat – rozkrojte špalíček nožem. Těsto se na řezu nelepí a na skus je příjemně hebké.

Tip: Pokud byste chtěli použít špalíčky jako přílohu k masu, zelí nebo do omáček, tak jsou právě hotové. Vyzkoušejte!

Nyní pekáč vyndáme z trouby a špalíčky zalijeme připravenými rozšlehanými vajíčky s mlékem. Pekáč vrátíme do trouby a špalíčky pečeme 5 minut. Po 5 minutách opět pekáč vyndáme, troubu vypneme.

Nyní vezmeme do ruky obracečku a vše v pekáči shrneme na hromádku. Navršené špalíčky poklademe plátky másla a pekáč přikryjeme druhou částí nebo poklicí a necháme dalších 5 minut vše pod pokličkou propojit.

Rada: Mléka tam dejte opravdu ¼ litru. Vajíčka musí být vláčná, nikoli smažené kusy.

Připravit si špalíčky je opravdu jednoduché, a pokud bude mít rodina výhrady, že chybí nějaké maso, opečte ke špalíčkům dobrou klobásu nebo špekáček. Je to skutečně léty vyzkoušený recept. Naši předkové by nikdy nic špatného nevařili.