

Karičkové posuchy

Potrebuje

- - 4-5 zemiakov
- - Soľ
- - Mlieko
- - Maslo
- - Kvasnice
- - 1 kg polohrubej múky
- - 3 vajíčka
- - Cukor
- - Črievko Karička
- - Sezam, rasca na posypanie

Postup

Ošúpeme zemiaky a dáme ich variť. Z kvasníc, mlieka a cukru pripravíme a necháme raš kvások. Vo veľkej mise si prichystáme preosiatu múku, dve vajíčka, trochu soli. Pridáme hotový kvások a mlieka podľa konzistencie. Vypracujeme stredne tuhé cesto. Necháme chvíľu postáť v teple. Uvarené zemiaky scedíme, pretlačíme, pridáme maslo, mlieko, soľ a Karičku. Vymiešame na hladkú kašu. Na pomúčenej doske rozdelíme cesto na tri alebo štyri časti. Každú vygúľame na tenko a do stredu rozotrieme časť náplne. Chytíme okraje cesta a spojíme ako do uzlíčka. Dobre postláčame, aby nám neuchodila náplň. Otočíme spojom nadol. Opatrne rukou roztlačíme na hrúbku cca 2 cm. Dávame pozor, aby sme nepretrhli cesto. Pregúľme, aby neostali odtlačky ruky. Dáme na plech vystlaný papierom, necháme 20 min. podkysnúť. Povrch popicháme vidličkou, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme soľou a rascou alebo sezamom. Dáme do rúry na chvíľu 70st., aby ešte podkysli a zvýšime na 180st. Obmena: bryndza, slaninka, kys. kapusta.

Tento recept nám posielal: Alexandra z Chorvátskeho Grobu
náročnosť: stredná
čas: 1 hodina
porcie: 4-5