

ŘEPÁNKY KREJČÍKA HONZY

aneb tradiční babiččina pochoutka z Polabí

Suroviny:

Těsto

1000 g hladké mouky
100 g cukru
150 g másla
42 g droždí
500 ml vlažného mléka
špetka soli
1 vejce
rozpuštěné máslo na potírání

Náplň

1 středně velká cukrová řepa
150 g máku
2 lžičky skořice
2 lžičky rybízové marmelády
4 lžice horkého mléka



Příprava těsta:

Do mísy prosejeme hladkou mouku, uprostřed vytvoříme důlek.

Do vytvořeného důlku nasypeme cukr, promícháme s trochou mouky, nadrobíme droždí, zalijeme vlažným mlékem a necháme vykynout kvásek.

Přidáme povolené máslo, vejce, sůl a zbytek vlažného mléka. Vypracujeme středně tuhé těsto, které necháme vykynout. (doba kynutí cca 30 minut)

Příprava náplně

Oloupanou řepu nakrájíme na menší kousky, uvaříme a po vychladnutí nastrouháme na jemném struhadle.

Umletý mák spaříme horkým mlékem. Řepu a mák smícháme, přidáme skořici a rybízovou marmeládu.

Řepánky:

Z těsta vykrajujeme pomoučenou lžící kousky, které rozmístíme na pomoučený vál a pak prsty rozprostřeme a naplníme. Dobře uzavřeme stisknutím okrajů a spojenou částí dolů klademe dál od sebe na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ještě 15 minut kynout, potřeme rozpuštěným máslem a dáme péct do předehřáté trouby na 160 stupňů Celsia. Upečené řepánky přendáme na podložku a ještě teplé potřeme rozpuštěným máslem. Podáváme s mlékem nebo čajem.