Peciválky

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky
špetku soli
150 g vařených prolisovaných brambor
150 cca
25 g droždí
1 lžička cukru
1 lžíce rozpuštěné Rama Creme Bonjour máslová pochoutka
1 vejce
1 lžíce mléka
120 g máku
200 ml mléka
50 g cukru
2 lžíce drcených piškotů nebo sušenek
1 dle chuti citronová kůra, mletá skořice
na ozdobení mletý perník, moučkový cukr, rozpuštěná Rama Creme Bonjour máslová pochoutka

Postup

Těsto: Z mléka, lžičky cukru, lžíce mouky a droždí připravíme kvásek (nebo použijeme sušené droždí, které vmícháme do mouky). Do mísy prosijeme mouku, osolíme a lehce vmícháme brambor. Přidáme Ramu, kvásek a zpracujeme vláčné těsto. Přikryté necháme na teplém místě vykynout. Náplň: Do hluboké pánve nasypeme mák, piškot. Drobečky, cukr a vše nasucho krátce opražíme. Zalijeme mlékem, přidáme citr. kůru, skořici, rum a mícháme do zhoustnutí (odpaření mléka). Z vykynutého těsta vykrajujeme lžící „bochánky“, které přendaváme na pomoučený vál, každý lehce rozmáčkneme a naplníme makovou hmotou. Peciválky uzavřeme, zakulatíme a dáme na vymaštěný plech (nebo pečící papír). Potřeme vajíčkem rozmíchaným se lžící mléka a nůžkami nastřihneme do kříže. Necháme ještě 15 min. vykynout a pečeme při 170 oC dozlatova. Před podáváním peciválky napařte a horké potřete Ramou a posypte strouhaným perníkem (lze vynechat) a cukrem.