

Bobalky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kynuté těsto

0,12 másla

mák

práškový cukr nebo med

mléko podle potřeby

Postup

Postup přípravy: Připravíte si pevnější kynuté těsto, necháte ho vykynout. Klasicky, tak jak jste zvyklé. Z těsta šoulíme dlouhé šulánky s průměrem asi 1 cm, nakrájíme na 1-1,5 cm dlouhé kousky a řeznou stranou klademe hustě na vymazaný a moukou vysypaný plech. Upečeme do světle hněda. Jak se v roubě spojí, lehce je potom oddělíme. Po vychladnutí dáte do skleněné láhve nebo papírového, případně plátěného ubrousku a uložíte do chladu, láhev nezavírejte. Toto se udělá i 2 týdny před Vánoci, když je času dost.

Na Štědrý den hned po obědě, spaříme krátce opekance v horké osolené vodě, scedíme. Dáme do velké mísy, přelejeme rozpuštěným máslem a vroucím mlékem, posypeme mletým mákem a rozpuštěným medem nebo práškovým cukrem. Do hrnce dáme asi 6 cm vody, na ni postavíme mísu s bobalkami a necháme na slabém plameni, dokud bobalky nejsou krásně měkké. Mléka na začátku dáváme málo, opatrně, bobalky postupně vsakují mléko, proto ho postupně přiléváme po troškách, vždy horké. Mákem nešetřit. Takto udržujeme bobalky teplé až do večere (u nás je to okolo 5).

Průběžně chutnejte, jestli jsou měkké, podle toho přilejete mléko. Není třeba při tom stát, jednou za čas se na to podívejte. Pozor, nesmí být rozmáčené, ani rozmočený mák. Nezapomeňte na vodu v hrnci, třeba ji dolít. Vypadá to komplikovaně, ale není. Můžete je udělat kdykoliv, vyzkoušejte, ale na Vánoce chutnají jaksí jinak.