

Piatkové posúchy

Keď im ešte tieklo mlieko po brade, obaja sa tešili na to, ako po škole „zaparkujú“ bicykle u milovanej nagymamy. Dnes, a nielen v piatok, pečie posúchy najmä Monika. Podnikavý bratranec Robo ich zas rád ponúka vo svojej reštaurácii. Čo by nie, veď chutia rozprávko.

TEXT KATARÍNA BRUNOVSKÁ, FOOD STYLING EMA POSPÍŠILOVÁ TEKELYOVÁ, FOTO MATEJ KALINA



Dali dosť smotany? Netečie im tá vajíčková zmes na oškvarkový posúch priveľmi? S kolegami sa musíme usmievať. Nagymama a Monikina svokra takto milo, na diaľku, kibicujú dvojici v zástere po celý čas aj po rokoch. Sme na malebnom dvore

v Jelke, asi 20 kilometrov od Galanty, a učíme sa piecť vychýrené posúchy, ktoré sa tu jedávali vždy koncom týždňa. Slané k hustej strukovinovej polievke a sladké, obložené marhuľami, čerešňami, slivkami alebo tvarohom ako najlepší dezert na svete. „Aby sa

vám doma podarili, doprajte im čas. Cesto na posúchy treba ručne miesiť, trpezlivo aj dvadsať minút, kým sa pekne neodlepí od misy. A potom ho nechať riadne vykysnúť,“ vysvetľuje Monika a my sa púšťame do práce... posúchov bude viac než dosť.

ZÁKLADNÉ CESTO NA POSÚCHY

4 PLECHY PRÍPRAVA 25 MINÚT
+ KYSNUTIE PEČENIE 20 MINÚT

- 1 kg polohrubej múky (+ na posypanie)
- 600 ml mlieka
- 1 kocka droždia
- štipka cukru
- soľ
- bravčová masť

1. Najprv urobte kvások: Do 150 ml vlažného mlieka pridajte štipku cukru a rozdrobte droždie. Nechajte pracovať 10-15 minút na teplom mieste.
2. Do väčšej misy preosejte múku, pridajte štipku soli a prilejte kvások. Postupne prilievajte aj zvyšok mlieka.
3. Rukami vymieste nadýchané, nelepivé cesto. Posypte ho trochou múky, zakryte utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste asi 45 minút.
4. Potom cesto rozdeľte na 4 rovnaké bochníky a nechajte ešte 10-15 minút podkysnúť. Každý bochník vyvaľkajte na pomúčenej doske do veľkosti plechu.
5. Vyvaľkané cesto uložte na vymastený plech a potrite ho rozpustenou masťou.
6. Posúchy obložte dobrotami podľa konkrétneho receptu (ovocím, tvarohom, slaninkou, oškvarkami...) a pečte v rúre vyhriatej na 200 °C asi 20 minút.



Robova sester-
nica **Monika
Szabóová**
je zdravotná
sestra, ktorá
miluje domácu
kuchyňu. A prá-
ca v nej jej ide
krásne od ruky.



Gladké posúchy obložte
čerstvým ovocím.
„Z domáceho ovocia si
aj zamrazíte. Čerešne
či slivky z našej
záhrady ukladám na
posúchy aj v zime,”
hovorí Monika.

Robert Hakszer sa v gastronómii pohybuje už od maturity. Posledných sedem rokov prevádzkuje známu reštauráciu Parlament pod Bratislavským hradom. Dobrotami svojich kuchárov, ktoré neraz vylepšuje babkinými osvedčenými figlami, rozmaznáva jazyčky obyvateľov hlavného mesta, politikov, ale aj turistov z celého sveta.



- 100 ml mlieka
- 1 lyžica hrubej múky
- soľ
- ocot, 2 vajcia (uvarené namätko) a čerstvý kôpor na podávanie

Na slaný posúch:

- suroviny zo základného receptu (strana XX)

1. Upečte posúch: Postupujte podľa receptu na základné cesto (strana XX). Ak nebudete piecť zároveň aj sladké posúchy a stačí vám jeden plech slaného, použite 250 g polohrubej múky, 150 ml mlieka a štvrtinu z kocky droždia. Vyvaľkané a omastené cesto pred pečením dobre posoľte.
2. Uvarite zemiakovú nakyslo: Očistené zemiaky nakrájajte na kocky a dajte variť spolu s očistenými strúčikmi cesnaku a bobkovým listom do osolenej vody.
3. Smotanu na varenie zmiešajte s mliekom, pridajte múku a dobre rozhabarkujte. Keď sa polievka varí asi 15 minút a zemiaky sú mäkké, prilejte do nej mliečnu zmes a nechajte ešte minútku prevrieť.
4. Zemiakovú nakyslo môžete priamo v tanieri ochutiť octom, ak chcete. Podávajte s uvareným vajíčkom, kôprom a so slaným posúchom.

Fantastická dobrota! Robo naň nakrájal domácu slaninku priamo z udiarne Monikinho manžela. A bolo ju cítiť.

ZEMIAKOVÁ NAKYSLO S KÔPROM A SO SLANÝCH POSÚCHOM

2 PORCIE, PRÍPRAVA 30 MINÚT,
VARENIE 16 MINÚT PEČENIE 20 MINÚT

- 3-4 zemiaky
- 2 strúčiky cesnaku
- bobkový list
- 1 téglík smotany na varenie





MARHUĽOVÝ POSÚCH SO ŠKORICOU

1 PLECH PRÍPRAVA 30 MINÚT + KYSNUTIE
PEČENIE 20 MINÚT

- suroviny zo základného receptu (strana XX)
- 500 g marhúľ
- kryštálový cukor
- mletá škorica

1. Pripravte základné cesto podľa receptu na strane XX. Ak nebudete piecť zároveň viac posúchov a z marhuľového vám stačí jeden plech, použite 250 g polohrubej múky, 150 ml mlieka a štvrtinu z kocky droždia.
2. Vyvaľkané cesto dajte do vymasteného plechu. Potrite ho rozpustenou masťou a obložte rozkrojenými marhuľami. Dobre ich posypte cukrom aj škoricou a dajte piecť do rúry vyhriatej na 200 °C na 20 minút.
3. Posúch nechajte vychladnúť a môžete servírovať.

SMOTANOVÝ POSÚCH SO SLANINKOU A S OŠKVARKAMI

1 PLECH PRÍPRAVA 30 MINÚT + KYSNUTIE
PEČENIE 20 MINÚT

- suroviny na základné cesto (strana XX)
- 1 téglík kyslej smotany
- 1 vajce
- 4 plátky údenej slaninky
- 150 g oškvarkov
- soľ

1. Pripravte cesto: Postupujte podľa receptu na základné cesto (strana XX). Ak nebudete piecť zároveň viac posúchov a zo smotanového vám stačí jeden plech, použite 250 g polohrubej múky, 150 ml mlieka a štvrtinu z kocky droždia.
2. Vyvaľkané cesto uložte do vymasteného plechu, potrite rozpustenou masťou a posolte.
3. Kyslú smotanu vymiešajte s vajcom a zmes rozotrite na cesto. Na smotanovú vrstvu rozložte nakrájanú slaninku a oškvarky. Posúch pečte v rúry vyhriatej na 200 °C asi 20 minút. Vynikajúci je teplý aj vychladený.

