

Svatomartinské rohlíčky s bílým mákem

Byly tradiční posvícenskou dobrotou na slavnostním stole. Slavil se konec hospodářského roku, a tak se před dlouhými zimními měsíci a začátkem půstu, který trval až do Vánoc, vydatně hodovalo.



Na 40 rohlíčků a budeme potřebovat:

450g hladké mouky
250g másla
4 žloutky
150 ml smetany na šlehání
2 lžice moučkového cukru
sůl
vejce na potřetí rohlíčků
a moučkový cukr na posypání

a na náplň z BÍLÉHO MÁKU:

175g bílého máku z Vysočiny
1 hrníček čerstvého
plnotučného mléka
3 lžice moučkového cukru
1 lžička mleté skořice BIO

A můžeme se pustit do voňavého pečení..

Nejprve si umeleme mák. Do hrnce si připravíme mléko s cukrem a skořicí a rozmícháme, přidáme namletý mák a dáme vařit. Houstnout začne za malou chvíli, poté ho odstavíme a necháme vychladnout.

Odvážíme si mouku, máslo pokojové teploty pokrájíme, přidáme žloutky a smetanu a se špetkou soli propracujeme v hladké těsto.

Těsto rozdělíme na 5 dílů, rozválíme do tvaru kruhu. Ten pak obkreslíme podle misky o průměru asi 20 cm a rádýlkem rozdělíme na 8 trojúhelníků.

Makovou náplň pokládáme na vnější stranu rohlíčku do tvaru válečku. V hrníčku si vidličkou rozšleháme vajíčko a mašlovačkou jednotlivé dílky potřeme od náplně ke středu.



Okraj rohlíčku přehneme přes náplň a rolujeme. Rohlíček si otočíme, okraje zmáčkne mezi prsty a vytvarujeme do měsíčku, aby se těsto spojilo. Zamotané rohlíčky dáváme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v předehřáté troubě asi 15 minut dozlatova. Kdyby Svatý Martin na bílém koni nakonec nepřijel upečené Svatomartinské rohlíčky zasypané moučkovým cukrem budou jako zimní sen zasněžené 😊

Bílý mák z VYSOČINY

Tento mák se dříve pěstoval u nás na Roudnicku se používal do buchet a koláčů místo ořechů. Má velmi jemnou oříškovou chuť. Dnes se pěstuje na Vysočině, kde se mu daří a my si s ním připomínáme tradice našich babiček.