

Ostruřinov kolář s podmáslím

Podmáslí je pro m pohádkovou surovinou. Vidím Hloupho Honzu, jak pije z krajíce a pak si rukávem utře bl vousy nad pusou. Jde o vedleř produkt při stlounn másla a jeho vřba se uř pomalu řadí mezi zapomenut řemesla. Prav podmáslí dnes vyrábí uř jen mal farmářů. V obchod narazíte na podmáslí vznikl kysnm mléka, kter m trochu jinou chuř. Oba typy jsou vřak pln vitaminů a minerálů a prost tuků. Podmáslí pomáhá s trávením, díky lecitinu také s pocuchanmi nervy, dokonce zkrřluje a jedna sklenka pokryje 30 % doporuen denn dvku vpnku. Podmáslí se vborn hod na peen, protože těsto zvlnuje a dodává mu kyprost i zajímavou hladivou chuř. Se sladkými ostruřinami si bjen rozumí. Myslím, že řdn Honza neodolá.

1 KOLář / 12 KOUSKŮ

PŘIPRAVA: 1 HODINA + ODLEŽEN 1 HODINA

400 g ostruřin
 100 g třetinového cukru
 400 g hladk řpaldov mouky
 200 g studeného másla
 100 ml podmáslí
 máslo na vymazání formy
 mouka na vysypání formy

Ostruřiny prosypte cukrem, promíchejte a nechte 1 hodinu stát. Pak je rozmačkejte a povařte 10 minut na středním stupni do zhoustnutí. Odstavte a nechte trochu zchladnout.

Tip: Do těsta můžete přidat tři podrcen jalovinky, bobule jalovce, kter kolř dodají jemnou lesní vůni.

Troubu předehřejte na 180 °C. Formu na kolář (o prmru 20 cm) vymařte máslem a vysypte moukou.

Mouku prosejte do mísy, rozkrejte do ní studen máslo a nořem ho zapracujte, aby se kousky tuku obalily moukou. Pak krátce prohnřte a přilijte podmáslí. Rychle vypracujte hladk těsto.

Třetinu odkrojte a z vtř části vyválejte plát siln 3–5 mm. Vylořte jím připravenou formu. Rovnomrn na těsto rozprostřete povařen ostruřiny. Ze zbylého těsta vyválejte plát siln 3–5 mm, rozkrejte ho na 2cm pruhy a vyskládejte je na kolář do tvaru mřřky. Pevn přitisknte pruhy těsta k okrajům.

Vejce prořlehejte vidlickou dohladka a potřete jím mřřku z těsta. Kolář vlořte do pedehřt trouby a pečte 30–40 minut dozlatova. Vytáhněte a nechte zchladnout.

