

RECEPTY BABIČKY FRANTIŠKY

KŘUPAVÉ PRSTY Z PŘEKLÁDANÉHO TĚSTA DLE BABIČKY FRANTIŠKY

Tak, babi, a teď se pustíme do „prstů“. Doufám, že to moc nezvojtím, ale tak jsi mi recept koneckonců nadiktovala. Musím přiznat, že když jsem „prsty“ dělala poprvé, úplně to neklaplo. Těsto se mi zdálo řídké, psychicky jsem to nevydržela a dosypala příliš moc mouky. A to byla chyba. Taky je třeba těstu dát čas a nechat dostatečně kynout. To už dneska vím a další pokus mě velice mile překvapil. Zkrátka a dobře, tohle těsto je Františčina zkratka těsta překládaného nebo také plundrového, které bylo v čase našich babiček hodně populární. Ta moje z něj dělala prakticky všechny koláče, taštičky, rohlíčky a někdy ze zbytků udělala takzvané „prsty“. Jako dítě jsem je milovala, protože byly jednoduché, jemně nasládlé, křupavé a vydržely dlouho vláčné. Když jsem pátrala po receptech plundrového těsta, zjistila jsem, že babička opět vše zjednodušila, aby to vyhovovalo jejím potřebám. Tak, přátelé, překládejte, dělejte plundry a ať vám ten babiččin překlad chutná stejně jako mně!

