

Polabský řepánek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 60

7680 kalorií , **42 g** cukrů , **341 g** tuků , **158 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/polabsky-repanek>

Příprava

Řepu oloupeme, rozkrájíme na menší kusy a uvaříme. Vodu slijeme (využijeme do nádivky). Vychladlé řepy nahrubo nastrouháme. Do 0,5 l mléka s cukrem dáme vařit mák a přilijeme i vodu z řepy. Ochutíme skořicí (můžeme přidat i trochu mletého hřebíčku). Vaříme tak dlouho, dokud se nám tekutina nevyvaří pak přidáme nastrouhanou řepu prohřejeme. Stále mícháme, aby se nám to nepřipálilo. Necháme vychladnout. Do vychladlé nádivky zašleháme máslo. Pak připravíme kynuté těsto. Nejdříve kvásek, pak vypracujeme těsto a dáme kynout. Z vykynutého těsta si vytvoříme 4 bochánky. Z každého bochánku vyválíme váleček, který rozkrájíme asi na 14-16 kousků ty pak rozplácneme a naplníme zchládlou nádivkou. Dobře utěsníme, aby nám nádivka nevylezla ven. Řepánky přendáme na pečící papír necháme chvíli vykynout a pomažeme směsí mléka s vajíčkem (před pečením je můžeme propíchat párátkem), pečeme při 200 °C do zlatova asi 20-30 minut.

Tip k receptu

U nás je to docela běžné pečivo, prodává se i v pekárnách apod. tak jsem byl překvapen, že v Praze na to koukali jak na 8-mý div světa. Proto

Ingredience

- 300 g mletého máku
- 1 lžička skořice
- 0,5 l mléka
- 200 g cukru krupice
- 125 g másla
- 1 kg polohrubé mouky
- 1 droždí (kvasnice)
- 1 lžička soli
- 200-250 ml mléka
- 1 vejce
- 1 dcl řepkového oleje
- 100 g rozpuštěného másla
- 4 lžíce mléka a 1 vejce na potření
- 2 ks cukrové řepy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Labužník, Moučník

jsem se rozhodl podělit se s vámi o tento starý recept. Řepánky na talíři ještě cukruji moučkovým cukrem, ale není to nutné. Upozornění - u nás řepánky nevydrží ani v chladu, víc jak 2 dny :-). Možná v trezoru by vydržely déle.

