



TRADIČNÉ FAŠIANGOVÉ ŠIŠKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu fašiangových šišiek budete potrebovať:

10 g sušeného droždia, alebo 30 g čerstvého droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 300 ml mlieka, 30 g masla izbovej teploty, 30 g práškového cukru, 3 veľké žĺtky, 500 g polohrubej múky, štipku soli, 1 čajovú lyžičku citrónovej šťavy, 2 polievkové lyžice rumu, olej

Na dokončenie:

domáci lekvár, práškový cukor

A TAKTO NA TO:

Na začiatok si pripravte kvások. Do malej misky nalejte 100 ml vlažného mlieka, lyžičku cukru a droždie. Nechajte 5 minút postáť a premiešajte tak, aby sa droždie úplne rozpustilo. Nechajte na teplom mieste vykysnúť. Čas sa nedá presne určiť, závisí to od kvality droždia a teploty miesta, kde kvások kysne.

Vo veľkej mise vymiešajte maslo s cukrom a žĺtkami. Pokojne na to použite varešku, ja sa rada používam ruky od začiatku do konca. Pridajte kvások, zvyšok mlieka, múku, soľ, citrónovú šťavu, rum a vypracujte vláčne, jemne lepkavé cesto. Vypracujte guľu, pomúčte trochu múky, zakryte čistou utierkou a nechajte kysnúť. Cesto zdvojnásobí svoj objem. Vykysnuté cesto rozvalkajte na pracovnej doske na hrúbku 1,5 – 2 cm a vykrajujte kolieska. Veľkosť koliesok je na vás. Nezabudnite, že šišky pri vyprášaní podrastú. Ja najradšej robím také šikovné jednohubky s priemerom 5 cm. Je s tým o trochu viac práce, ale výsledok stojí za to. Vykrojené šišky poukladajte na pomúčenú dosku, prikryte utierkou a nechajte 10 minút odpočívať.

Medzitým si rozohrejte širokú panvicu s olejom. Šišky musia v rozpálenom oleji plávať, preto ním nešetrite. Tesne pred vyprášaním urobte na šiške prstom malú dierku a touto stranou opatrne vložte do panvice. Na oboch stranách vyprážajte minútku - dve do zlatista. Vyprážené šišky ukladajte na papierový obrúsok, posypte cukrom. Tesne pred podávaním dozdobte vynikajúcim domácim lekvárom.

