



8. Pokrmy z brambor

Pokrmy z brambor patřily k tradiční stravě moravské vesnice. Na Kopanicích se brambory přidávaly i do chleba, aby byl vláčný a dlouho měkký. Jinak se z nich připravovalo především těsto, z něhož se dělaly různé *taštičky*, *pěry*, *gule* plněné ovocem, *šlízky* plněné povidly, zelím, uzeným masem atd.

Patenty jinde také *přesňáky* nebo *laty* jsou placky z bramborového těsta, pečené na sucho na plotně. Jí se na sladko s povidly a mákem, nebo na slano se zelím. Toto jídlo bylo u strážníků velmi oblíbené, u kuchařek pak méně. Jejich příprava, pečení a dokončení bylo časově poměrně náročné.

ÚKOL: Udělejte si vlastní *patenty*.

Budete potřebovat: 1 kg vařených brambor, 350 g hladké mouky, špetka soli, malý kousek kvasnic, 1 žloutek, rozpuštěné máslo, povidla, mletý mák, moučkový cukr

Brambory uvaříme ve slupce (nejlépe den předem), oloupeme je a nastrouháme najemno. Přidáme sůl, mouku, malý kousek jemně nastrouhaných kvasnic, jeden žloutek a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném vále z těsta vytvoříme dlouhý váleček, který nakrájíme na stejně velké kousky (cca 24 ks). Každý kousek rozválíme na placku a pečeme na rozeřtáté plotně nebo na suché pánvičce. Každý patent pomažeme dle chuti máslem, povidly, posypeme mákem s cukrem a stočíme do roličky.

TIP: Na bramborové těsto není vhodné používat nové brambory, mají větší obsah škrobu.

