

Bezinková merenda

Přestože jsou jídla z bezu (květů i bezinek) v kuchařkách poměrně častá, někomu vadí jejich až příliš zvláštní aroma a chuť. Je to zajímavé, ale s bezinkovou merendou tento problém není. Poprvé jsem merendu ochutnala a recept vyzkoušela od manželovy maminky, brzo po svatbě a manželova maminka se ji naučila vařit také od své tchyně. Mám už velká vnoučata a už i oni také umí vařit bezinkovou merendu, takže recept se už předává nejméně pět generací.

10 středně velkých kotviček (plodenství) bezinek

15 švestek (mohou být vypeckované, pokud jsou ale celé, má merenda lepší příchuť)

3 lžíce cukru (případně dosladit podle chuti)

¼ l mléka

Lžíce hladké nebo polohrubé mouky

Bezinky otrháme od stopek a dáme se švestkami vařit asi 10 minut. Pak lehce zahustíme moukou rozmíchanou v mléku a ještě chvilinku vaříme (hotová merenda nesmí být hustá). Podáváme nejlépe s bramborovými plackami.

Bramborové placky:

Rozstrouháme 1 kg vařených brambor (studených), osolíme, přidáme asi 25 dkg hladké mouky. Těsto zpracujeme, rozdělíme na 4 díla a z každého utvoříme váleček. Krájíme na plátky, ze kterých rukou dotvoříme placičku a smažíme.







From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/bezinkova_merenda

Last update: **2024/07/20 19:31**

