

# Okénko do francouzské kuchyně

Jak píšeme na sousední straně, v květnu oslaví Brno a bretaňská metropole Rennes 60 let partnerství. Nejen Rennes, ale i Bratislavu, Kaunas nebo Poznaň z netradičního úhlu představuje neprodejná dárková kuchařka Recepty partnerských měst, kterou vydalo město Brno ve spolupráci se Střední školou Charbulova. Chcete ji mít doma? Vyluštěte správně křížovku na straně 30, pošlete nám tajenku a tři vylosovaní už si mohou oblékat kuchařskou zástěru. Pro všechny ostatní tu máme alespoň malou ochutnávku bretonské gastronomie.

(zug)



## Bretonský koláč se sušenými švestkami | Far Breton

**Ingredience:** Na formu o průměru 28 cm

- 1 000 ml mléka
- 4 vejce
- 200 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g vypeckovaných švestek
- jasmínový nebo zelený čaj

**Příprava:**

Uvaříme čaj, který ještě horký nalijeme na sušené švestky, a necháme alespoň půlhodinu odstát. Předehřejeme si troubu na 190 °C. Vejce s cukrem a vanilkovým cukrem šleháme do husté pěny po dobu nejméně 12 minut. Mezitím přivedeme mléko k varu. Ke konci šlehání zpomalíme otáčky a přidáme prosátou mouku. Nakonec směs postupně zalijeme horkým mlékem a již jen krátce promícháme. Cukrářskou formu vysteleme pečicím papírem a okraje vymažeme máslem. Vložíme okapané švestky a vylijeme hotové těsto. Pečeme 40 minut při 180 °C bez ventilátoru a na posledních 10 minut zapneme v troubě gril, který nám vytvoří krásně zlatavou barvu na povrchu koláče. Po vyjmutí z trouby necháme dobře vychladit. ■



## Palačinky se slaným karamellem | Crêpes au caramel au beurre salé

**Ingredience:**

**Na palačinky**

- 375 g hladké mouky
- špetka jemné soli
- 6 vajec
- 700 ml plnotučného mléka
- 150 ml vody
- 120 g cukru krystal
- 50 ml oleje nebo rozpuštěného másla
- přepuštěné máslo na smažení

**Na topping ze slaného karamelu**

- 50 g slaného másla
- 150 g krupicového cukru
- 150 ml smetany ke šlehání
- ½ lžičky mořské soli

**Příprava:**

Smícháme mouku se solí, přidáme vyšlehaná vejce. Opět promícháme. Přisypeme cukr, velmi pomalu přilijeme mléko, pak vodu. Nakonec rozpuštěné máslo nebo olej. Necháme odpočinout půl hodiny v chladu. Na pánvi zahřejeme tuk a naběračkou na ni nalijeme tenkou vrstvu těsta. Po chvíli palačinku otočíme pomocí dlouhé stěrky a dosmažíme.

Topping si připravíme rozpuštěním cukru na mírném plameni na karamel. Ten zalijeme smetanou a následně jej za stálého míchání provařujeme, dokud se nerozpustí tak, že z něj vznikne krásně hnědá omáčka bez hrudek. Nakonec přidáme máslo a sůl a mícháním dobře spojíme. Palačinky servírujeme se slaným karamellem a ovocem dle vlastní chuti. ■