

# BÁLEŠE

 4 ks  2 hod.

*Báleše, béleše, beleše, báloše, obracák. Toto sú pomenovania pre špecialitu pochádzajúcu z Južnej Moravy (Slovácko). A ak hovoríme o špecialite, nie je to len tak. Ide o nadýchané mäkučké placky, lievanceky z kysnutého cesta. Základ pomerne riedkeho cesta tvorí múka, mlieko a droždie. Tradičné báleše sa pripravovali z kvalitnej bielej múky a podávali sa na sladko so slivkovým lekvárom, makom, tvarohom, cukrom alebo na slano ako príloha k omáčkam, hustým polievkam, kapuste. Piekli sa na liatinovej platni na ohnisku, alebo na suchej platni na sporáku. Po upečení sa potierali masťou. V súčasnosti sa táto pochúťka zvykne potierať aj maslom, predovšetkým jej sladká verzia.*

*Zamilovali sme sa do nich a odporúčame všetkými desiatimi. Recept je pomerne nenáročný a nepotrebujete žiadne špeciálne nástroje. Stačí miska, vareška, pár lyžíc a panvička. Cesto je aj po vykysnutí skutočne riedke. Preto ho na pomúčenú pracovnú dosku prekladajte pomocou polievkových lyžíc, obalte v múke a až tak roztláčajte do tvaru placky. Báleše sú najlepšie čerstvé a ešte teplé. Aby ste ich udržali čo najčerstvejšie, upečené báleše prikryte utierkou, kým dopečiete tie zvyšné.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

**150 g hladkej múky**  
**150 ml plnotučného mlieka izbovej teploty**  
**20 g práškového cukru**  
**2 g droždia**  
**80 g mletého maku**  
**30 g práškového cukru**  
**slivkový lekvár**  
**maslo**

## A TAKTO NA TO:

1. V čistej mise vareškou zmiešajte múku, mlieko, práškový cukor a droždie. Vznikne riedke cesto. Misu prikryte utierkou a cesto v nej nechajte kysnúť na teplom mieste asi 1 hodinu.
2. Po nakysnutí odoberajte z cesta lyžicou, prekladajte na bohato pomúčenú pracovnú dosku a prstami roztláčajte na malé placky tak, aby boli múkou pokryté z oboch strán. Takto pripravené báleše prikryte utierkou a nechajte ešte 30 minút podkysnúť.
3. Báleše oklepte od prebytočnej múky a pečte na suchej panvici z oboch strán na miernom ohni. Po upečení ich potrite rozpusteným maslom, slivkovým lekvárom a posypte makom zmiešaným s práškovým cukrom. Po vrchu môžete ešte poliať troškou rozpusteného masla.

