

## **Pankúšky – bolestníky**

### **Suroviny:**

5 celých vajec, 5 žĺtkov, asi ½ kg preosiatej polohrubej múky, ½ čajovej lyžičky (ČL) sódy bicarbonskej, ½ ČL soli, 1 Dl oleja, ½ Dl rumu, 1 ČL octu

### **Postup:**

Do misky s preosiatou polohrubou múkou dáme 5 žĺtkov, 5 celých vajec, sódu bicarbonu, soľ, olej, rum a ocot, všetko rukou zmiešame a vypracujeme hladké cesto. Ak je cesto riedke, pridáme ešte múku (má byť tuhé asi ako cesto do polievky). Po zamiešaní všetkých surovín do kompaktného cesta miesime ho ďalej na doske, kým sa neprestane lepiť (lopár múkou posypeme len malým množstvom, kým sa cesto lepí) a potom ho miesime „búchaním“ o dosku až kým sa na ňom začnú tvoriť drobné bublinky. Celkovo cesto takto spracúvame asi ½ hodinu. Z vypracovaného cesta odrezávame malé guľky asi vo veľkosti malého zemiaku, guľky rozvalkáme dosť tenko na placku veľkosti dezertného tanierika, v strede urobíme radielkom 3 krátke zárezy. Na hlbšej panvici, alebo kastróliku dáme rozohriať na strednej teplote olej asi v 3-4 cm vrstve a do teplého oleja vložíme placku cesta a dvomi vidličkami cesto zhŕňame do stredu, chvíľu ho podržíme zhrnuté, aby sa vytvorili vlny, resp. „ruža“. Keď je z jednej strany mierne opražené, pampúšik otočíme a opražíme z druhej strany. Mierne ružové pampúšiky vyberieme, necháme na papieri stiecť z oleja a potom mierne vychladené posypeme cez sitko práškovým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom.

## **Grilážové trubičky plnené krémom**

### **Cesto:**

5-8 PL (polievkových lyžíc) kryštálového cukru roztopiť na panvici na vodičku, vsypať 2-3 hrste zomletých orechov, zamiešať. Z tohto cesta robiť grilážové trubičky nasledovne: na plech, resp. pekáč položiť dosku, do misky pripraviť vodu na namáčanie skleneného valčeka (napr. skúmavka) a rúk. Na mokrú dosku dať v množstve asi ½ PL kôpku cesta, mokrou rukou ho stlačiť na placku a placku rýchle mokrou trubkou (skleneným valčekom) rozvalkať, pričom sa grilážové cesto natočí na valček. Vzniklú trubičku dáme z valčeka dolu, obalíme v mletých orechoch alebo kokose. Cesto si pripravujeme v takýchto dávkach viackrát, lebo rýchle tuhne.

### **Plnka:**

Plnku do grilážových trubičiek môžeme pripraviť ešte pred zhotovením trubičiek, ak vieme, aké množstvo budeme potrebovať: asi z 8 Dl až 1 l mlieka a 2 zlatých klasov + 2 PL kryštálového cukru uvaríme vanilkový krém, ktorý po vychladnutí spojíme s 2 vymiešanými maslami (2x250 g) (množstvo plnky prispôbiť množstvu trubičiek, na 1 zlatý klas dať 250 gramov masla). Trubičky plniť ozdobne trubkou na zdobenie – krém vstreknúť do grilážovej trubičky z oboch strán.