

# Recepty z Hlučínska – Masopust

## Kuchařka z Hlučínska

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

*Vybrané recepty pokrmů z období masopustu.*

Str. 14

### Masopustní koblihy (30. léta)

500 g mouky, 35 g droždí, 40 g másla, 50 g cukru, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, citronová kůra, ¼ l mléka, trochu rumu, olej na smažení

Obvyklým způsobem vypracujeme vláčné těsto. Necháme je vykynout. Po vykynutí vyklopíme na vál a necháme ještě cca 10 minut kynout na vále. Pak těsto rozválíme na placku silnou cca 1 cm a vykrajujeme kolečka. Ta plníme džemem, překryjeme druhým kolečkem a okraje přitlačíme. Necháme v teple odpočinout. Vkládáme do rozpáleného oleje. Při smažení nejdříve hrncem zakryjeme poklicí, po třech minutách koblihy obrátíme a dosmažíme odkryté.

Str. 16

### Kreple

1 kg polohrubé mouky, 150 g tuku, 60 g cukru, 3 celá vejce, 3 žloutky, kostka droždí, 1/4l mléka, 10 g soli

Z droždí, mléka, cukru a mouky zaděláme kvásek. Tuk rozpustíme, přidáme vejce a mouku. Nakonec kvásek a cukr a necháme vykynout. Těsto rozválíme a tvarujeme kolečka, mezi ně vkládáme marmeládu. Okraje koleček spojíme. Smažíme na rozpáleném tuku a hotové koblihy obalujeme v cukru.

Str. 17

### Kreple

(recept farní kuchařky z Hati)

150 g másla 8 lžic cukru 4 žloutky, 1kg polohrubé mouky, 60 g droždí, citronová kůra, velká štamprle rumu, 1 malá kávová lžička soli, 60 ml mléka, tuk na smažení

Zaděláme těsto a necháme kynout necelou hodinu, pak děláme malé bochánky a plníme je povidly. Necháme ještě chvíli kynout na vále a potom je smažíme v rozpáleném tuku.