

Paint it black :)

Integralni rezanci s varenikom i makom... nije baš tako crno. ;)



Sastojci:

Za paštu:

- 2,5 dl mekog punozrnatog pšeničnog brašna
- cca 3 žlice varenika*
- malo soli
- 1-2 žlice ulja (ovdje sezamovog)
- 1-2 žlice brašna za doradu
- malo ulja i korice neprskanog limuna (za kuhanje)

Za umak:

- 1,5 dl mljevenog plavog maka
- 1,5-2 dl mlijeka (ovdje nezaslađenog sojinog)
- 1 žlica varenika
- 1-2 žlice javorovog sirupa**

Priprema:

1.

Za paštu izmiješajte brašno s malo soli, umiješajte varenik i ulje te, pomalo dodajući vodu, umijesite srednje tvrdo tijesto. Meni je trebalo 0, 5 dl vode, a količina ovisi o gustoći/količini varenika. Tijesto prebacite na podlogu za valjanje i mijesite oko 10 min, da se sastojci fino povežu. Pokrijte ga i ostavite 15ak min da malo odmori.

2.

Na malo pobrašnjenoj podlozi razvaljajte tijesto - ja sam ga podijelila na 3 dijela i potom svaki razvaljala. Ukoliko imate stroj za izradu tjestenine, provucite tijesto kroz njega da ga stanjite (kod mene je to izostalo). Režite proizvoljne oblike - ovdje su rezanci širine 8-10 mm. Ostavite paštu da se malo prosuši (ne treba dugo, dovoljno je pola sata).

3.

Pristavite malo posoljenu vodu kojoj ste dodali malo ulja i limunove korice. Za to vrijeme pripremite umak: zagrijte mlijeko do vrenja pa njime prelijte mak. Umiješajte varenik i toliko javorovog sirupa da vam je dovoljno slatko.

4.

Do tad bi i voda trebala zakuhati pa skuhaite paštu - domaćoj pašti je dovoljno 3-5 min, ovisno o debljini. Ocijedite ju i odmah lagano umiješajte u umak.

Napomene: Poslužite toplo, s kriškama limuna i kapljicama varenika (meni je ponestalo varenika za dekoraciju). * Varenik je sirup koji se pravi od mošta tijekom pravljenja vina. Zagrijava se na laganoj vatri nekoliko sati (ne smije zakuhati). Sok se pretvori u taman i slatki sirup, posebnog okusa. Ovisno o tome koliko je varenik koji koristite intenzivan i-ili gust, prilagodite količinu koju ćete upotrijebiti. ** Ukoliko nemate javorov sirup, umak možete zasladiti i nerafiniranim šećerom isl. U tom slučaju šećer prethodno otopite u mlijeku dok se grije. Kako se mak i voće vole, možete (ako ste u prilici) pokušati napraviti paštu s ovakvim sirupom/pekmezom od jabuka kojeg ćete dodati i u umak. U tom slučaju umak možete obogatiti pečenim ili pirjanim jabukama... igrajte se. :) Recept je napisan 22.11.2009.