

Hanušky (bramboráky z Českého ráje)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

750 g	syrové brambory
1/4 l	mléko
2 ks	vejce
	sůl
	pepř mletý
1 lžice	majoránka
8 stroužek	česnek
	škvarky
5-6 vrchovatá lžice	hladká mouka
	sádlo na smažení



Postup přípravy

Brambory nastroháme a ihned zalijeme horkým mlékem. Přidáme vejce, sůl, koření, škvarky a podle potřeby mouku, aby vzniklo řídké těsto. Na pánev s rozehrátým sádlem lijeme těsto a placky osmažíme z obou stran dozlatova. Podáváme samotné nebo jako přílohu.

Poznámka: Hanušky z Českého ráje se můžou směle zařadit mezi podobné pokrmy v jiných krajích nazývané bramboráky, sejkory, kramfleky, bandorník či vošouchy.

Původ hanušek je následující: V dobách, kdy se do Čech pomalu dostávaly brambory, žil v jedné vesnici na Hradecku švec Hanuš. Jednou mu jeho žena při odchodu na pouť řekla, ať jí něco dobrého uvaří.

Hanuš přemýšlel a napadly ho pečené bramborové placky. Nevěděl ale, jak těsto uválet, a tak je pekl řídké. Ženě jeho placky moc chutnaly, po vesnici se recept rychle rozšířil a hanušky byly na světě.