

Báleše od babičky Aničky (smažené)

Suroviny:

500g polohrubé mouky
100g másla
50g cukru
2 žloutky
¼l mléka
2 lžice rumu
kostku kvasnic
citrónová kůra
sůl

smažené:

3 1/3 hrnku polohrubé mouky
3 lžice moučkového cukru
2 lžice másla
1 ¼ hrnku vlažného mléka
1 kostku kvasnic
2 žloutky
špetka soli
rum

Dále:

olej nebo sádlo na smažení

trnky /povidla/, nebo marmeládu na plnění

šlehačku, smetánek - Pribinášek, ušlehaný tvaroh nebo hustý smetanový jogurt na zdobení

Postup:

V hrnku zaděláme z kvasnic, lžičky mouky, lžičky cukru a trochy mléka kvásek. Pak třeme v míse do pěny cukr, máslo, žloutky a strouhanou citrónovou kůru. Přidáme prosetou mouku, sůl, rum a vykynutý kvásek. Těsto dobře propracujeme, přikryjeme utěrkou a dáme do tepla vykynout. Vykynuté vyválíme na pomoučeném vále na plát asi 0,5 cm silný a vykrajujeme kolečka. Necháme ještě chvíli kynout /přikryté utěrkou/. Pak rozehřejeme tuk, bálešky roztáhneme rukou a vložíme do rozpáleného tuku. Smažíme nejprve pod pokličkou, po obrácení dosmažíme bez pokličky. Smažíme na středně silném ohni. Hotové necháme na ubrousku okapat.

Vychladlé plníme malou trubičkou dovnitř nebo potřeme do důlku trnkama či marmeládou a zdobíme dle chuti. Můžeme je také jen pocukrovat.

Ze stejného těsta můžeme péci bálešky nasucho na plotně. Na plynovém sporáku je pečeme na železném plotýnce nebo na suché pánvi. Nejdříve upečeme po obou plochých stranách, pak je postavíme na hranu a otáčíme, aby se opekli i okraj. Ostatní stejně jako u předchozího receptu.

Kdo si troufne, může bálešky plnit trnkama před smažením, ale musí je pečlivě zabalit a dávat pozor při roztahování, aby pak povidla při smažení nevytékala do tuku a nepřepalovala se.

Báleše od Mařky (pečené)

Suroviny:

600g polohrubé mouky
100g másla
3 dcl mléka
30g droždí
130g mletého cukru
1 větší vejce + 1 žloutek
sůl

Postup:

Vypracujeme tužší těsto a necháme na teple vykynout. Pak vyklopíme na vál a rozdělíme na 12 dílů. Z každého pak vyválíme placku, přeneseme na dobře vymazaný plech a v předehřáté troubě upečeme. Teplé placky potíráme povidly a sypeme mletým mákem, potíráme trnkama a pocukrujeme.

Báleše od Kačky (na plotně)

Suroviny:

1 kg polohrubé mouky
10 dkg kvasnic
mléko podle potřeby
mletý cukr / ne moc/
2 vejce
sůl
povidla
mák
tvaroh
smetana

Postup:

Vymísíme řidší těsto a necháme vykynout. Pak vykrajujeme pomoučenou lžičkou malé bochánky na vál a zase necháme chvíli kynout. Až je těsto vykynuté, rukama je trochu roztáhneme a pomalu pečeme po obou stranách na plotně sporáku nebo na litinovém kolečku na plynu.

Upečené pomastíme rozpuštěným máslem, potřeme povidly a sypeme mákem s cukrem. Pro mlsouny přidáme ještě kopeček sladkého tvarohu a třeba ještě polijeme kysanou smetanou.