Kde končia orechy z farskej záhrady: Salezián Vladimír Sopkanič pečie Baklavu

Rádio LUMEN prináša programovú novinku „Keď zasvätená osoba varí“. Prináša rozhovory s kňazmi, rehoľníkmi a rehoľnými sestričkami, ktorí sú v kuchyni ako doma.

Saleziáni si z misijných území doniesli nielen duchovné skúsenosti ale aj kulinárske zručnosti. Čo z azerbajdžanských pochútiek zachutilo saleziánovi Vladimírovi Sopkaničovi? Dozviete sa v nahrávke a prinášame aj kompletný recept.

V rámci nášho seriálu Keď zasvätená osoba varí sa vyberieme do Bratislavy. Navštívili sme s našim mikrofónom saleziánsku farnosť sv. Jána Bosca na Trnávke. Členovia komunity, ktorú tvorí 8 saleziánov, majú skutočne rozmanité dary aj čo sa týka jedál a varenia. Dnes bude našim šéfkuchárom salezián don Vladimír Sopkanič. Nebude však variť, ale piecť sladký ázijský zákusok. Na Trnávke nahrával redaktor Ľudovít Malík.



Suroviny:

– Vlašské orechy
– Hotové štrúdľové cesto z obchodu

– Prepustené maslo
– Kryštálový cukor
– Jeden citrón
– Med
– Kardamom
– Pražené a nesolené pistácie

Postup:

Orechy rozdelíme na dve porcie a jednu pomelieme na jemno a druhú na hrubšie alebo nasekáme. Do takto pripravených orechov môžeme pridať aj trošku kardamomu. Pripravíme si v hrnci cukrový odvar do ktorého pridáme kôru z citróna a všetko necháme 2-3 minúty povariť. Kôru z odvaru vyberieme a pridáme med. Rozpustíme si prepustené maslo, alebo si ho vyrobíme z masla, ktoré máme doma. Zapneme si rúru na 150-180 stupňov, aby sa dobre rozohriala.

Zoberieme štrúdľové cesto, ktoré roztiahneme a jednu vrstvu potrieme roztopeným maslom. Pridáme pomleté orechy, množstvo podľa toho ako nám chutia a zrolujeme. Následne podľa veľkosti plechu na ktorom budeme baklavu piecť, si rolku narežeme na porcie. Rovnako to urobíme aj s ostatnými vrstvami cesta. Plech s takto pripraveným cestom vložíme do vyhriatej rúry a pečieme na 160 stupňov asi 40 minút.

Po vybratí z rúry baklavu potrieme roztopeným maslom a zalejeme pripraveným cukrovým odvarom až po okraj. Vrch posypeme nasekanými praženými ale nesolenými pistáciami. Odložíme na chladné a suché miesto a nechám postáť minimálne 24 hodín.

A ako sa to celé pripraví? Vypočujte si v archívnej nahrávke.

Ďalšie diely tejto relácie nájdete TU.

Zdroj: Rádio Lumen

The post Kde končia orechy z farskej záhrady: Salezián Vladimír Sopkanič pečie Baklavu appeared first on Zasvätený život.

(Zamyslenie zo stránky zasvatenyzivot.sk.)