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 lžíce	majoránka
8 stroužek	česnek
	škvarky
5-6 vrchovatá lžíce	hladká mouka
	sádlo na smažení



Postup přípravy

Brambory nastrouháme a ihned zalijeme horkým mlékem. Přidáme vejce, sůl, koření, škvarky a podle potřeby mouku, aby vzniklo řídké těsto. Na pánev s rozehřátým 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.*