Svítek s jarními bylinkami, jak ho připravovala moje babička

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/svitek-s-jarnimi-bylinkami-jak-ho-pripravovala-moje-babicka.html

Když se po jaru na záhonku objevily první listy hlávkového salátu, babička upekla svítek s kopřivami na tom největším plechu. Byla to náramná dobrota. Léta jsem ho nepekla, až letos jsem si na něj vzpomněla.

Na dvě porce svítku budeme potřebovat

- 2 – 3 vejce (podle velikosti)
- 4 polévkové lžíce vrchem dětské krupičky
- 5 polévkových lžic horkého mléka
- 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla
- 1 kávová lžička soli
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného tvrdého sýra (např. parmazán, pecorino, provolone, čedar)
- 1 kávovou lžičku grilovacího koření (babička přidávala jen pepř)
- 4 polévkové lžíce podušených a nasekaných bylinek (mladé špičky kopřiv + popenec)

Dále budeme potřebovat

- Pekáč 25 x 20 cm
- Tuk na vymazání pekáčku
- Strouhanku na vysypání pekáčku
- Oříšek másla na podušení bylinek

Postup přípravy svítku s jarními bylinkami

Pekáček vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 180°C.

Oprané bylinky vložíme do kastrůlku, přidáme oříšek másla a lžíci vody. Necháme zavadnout. Trvá to 2-3 minuty.

Bylinky pinzetou vyndáme na prkénko a nahrubo nasekáme.

Do mísy nasypeme dětskou krupičku a spaříme ji připraveným horkým mlékem. Do husté kaše přidáme rozpuštěné máslo a žloutky. Vše důkladně promícháme.

Těsto osolíme, přisypeme grilovací koření nebo pepř a nasekané bylinky.

Nyní si ušleháme pevný sníh.

K připravenému těstu přisypeme nastrouhaný sýr a opatrně vmícháme ušlehaný sníh. Těsto přelijeme do pekáčku.

Pekáček s těstem vložíme do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme 25 minut.

K upečenému svítku mám nejraději hlávkový salát, přelitý lehce osolenou zakysanou smetanou.

TIP

- Budete-li chtít, aby byl svítek vyšší, přidejte k mouce jednu čajovou lžičku prášku do pečiva.
- Když babička připravovala svítek do polévky, nahradila dětskou krupičku hladkou moukou.
- Do pečeného svítku můžete kromě zmíněných bylinek přidat i chřest, nebo špenát či brokolici.