

Božićni doručak by maXYama



 Simple

Moj je Božić tradicionalno u Orahovici kod roditelja gdje živi i ostatak moje uže obitelji. Od kada znam za sebe, pamtim kako bi počeo taj dan kada bi nas mama okupila oko stola s tradicionalnim doručkom i to u 9:30. Obitelj je rasla, rodile su se i naše cure pa je "gužva" oko stola postajala veća kako su i one odrasle i dovele pojačanje. Osim broja tanjura i stolica, porasli su i decibeli u maminoj trpezariji, ali i pokloni ispod bora, jer mi smo glasna i darežljiva obitelj. Znači, prvo čestitanje pa rakij'ca i onda klopa. Mama danima priprema tradicionalne delicije za blagdane, od šapa koje prve peče početkom prosinca do hladetine koju kuVa preko 10 sati dan-dva prije Božića, sarme...



Naš blagdanski doručak je doručak za pobjednike, jer poslije možete planine valjati, ali i orahovačku frankovku u slast ispijati. Kobasica [Ravlić](#) o kojoj sam već toliko puta pisala i još ću, naš je favorit... znate, ona s dva-tri dima, malo ljuta koju stavljamo i u sarmu, uz kuhana jaja i hren. Za nas "dečke" ljuti, a za cure onaj razblažen s malo vrhnja. Hladetina od svinjskih nogica, koža, ušiju i jezika odimljenih nekoliko puta, jer s dima sve bolje "schmecka". U novije vrijeme, mama bi poslužila i francusku salatu koju nećakinje obožavaju. Meni više ne treba. Čaša frankovke i onda omiljeni božićni kruh, Biskupski kruh koji miriši najljepše na svijetu. Vremena se mijenjaju, mama je u zasluženju mirovini, a ja postajem obiteljska kuVarica, bar kada su blagdani u pitanju

Kobasice izrežite na manje komade i skuhaite. Hren naribajte dan prije i pofurite s malo mlijeka, ocijedite pa pomiješajte s malo vrhnja. Jaja skuhaite na "tvrdo".





Za biskupski kruh, natopite groždice, brusnice i nasjeckane marelice u rum. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kalup za biskupski kruh namažite svinjskom mašću i pospite brašnom ili samo stavite papir za pečenje u prikladni kalup. Čokoladu i orahe nasjeckajte na komadiće.

Izradite mast sa šećerom u prahu i vanilin šećerom, postupno dodajte jedno po jedno jaje i svako dobro umutite dok smjesa ne postane glatka. Dodajte brašno s praškom za pecivo i promiješajte. Na kraju sušeno voće, sjeckanu čokoladu i orahe, 1 dcl ruma i naribanu koricu naranče. Pažljivo promiješajte neka se svi sastojci prožmu.

Gotovu smjesu ulijte u pripremljeni kalup i pecite 60 do 80 minuta na 180 stupnjeva. Uvijek možete provjeriti da li je kruh pečen sa čačalicom koju zabodete u sredinu i ako ostane čista, znači da je kruh gotov, važno je da ga ne presušite. Biskupski kruh možete čuvati nekoliko tjedana i posluživati tokom blagdana. Hladnog posipajte sa šećerom u prahu i uživajte u mirisu voća. Dobar tek!



