



Fina bazlamača

Logika seoske jednostavnosti u pripremi jela uvijek zapanjuje kao i mnoštvo običaja koji ga prate. Evo samo jednog: čim se bazlamača ispečena od mlijeka tek oteljene krave počne jesti, gazdarica pazi da sve koji je jedu polije vodom, kako bi krava ponovno imala mlijeka u izobilju. Iako je na selu petkom ili u vrijeme korizme bazlamača najčešće bila zamjena cijelom obroku, u gradu je stajala uz rame kolačima. Konačno, upravo radi toga je zaslužila svoje ravnopravno mjesto u obiteljskim kuharicama slastica pa ju zato često nalazimo u rukopisnim kuharicama brojnih starih požeških obitelji. Ne samo kod plemenitih Kraljevića i Cirakija, bazlamača je, dakako s dotjeranom recepturom i finim dodacima, poslije juhe i garnirane govedine ili kakvog variva s pečenjem bila osvježavajući desert koji bi popunio sve rupe u stomaku, tako silno podsjećajući na zajedničke korijene, bogatu tradiciju i uzbudljivu prošlost.

PRIPREMA:

1. miješati žumanjke sa šećerom i brašnom
2. izlupati bjelanjke u čvrsti snijeg
3. dodati kajmak i snijeg od bjelanjaka
4. namazani pleh dobro zagrijati u pećnici
5. peći na 200 stupnjeva sve dok ne dobije zlatnu žutu boju



SASTOJCI:

- 4 jaja
- 4 pune žlice šećera
- 4 razom žlice oštrog brašna
- 4 žlice kajmaka (kiselog vrhnja)