



Požeški fakini ili gatrice

Od svih vrsta kolača, čini nam se da su u Požegi bili najmiliji oni prhki koji su tako dobro išli uz domaće vino, s obzirom na to da je ovdje svatko tko je držao do sebe imao svoj vinograd. Aromatični fakini, jednostavan je kolač od prhkog tijesta sa specifičnim dodatkom tucanih klinčića i cimeta, premazan pekmezom. U kuharicama požeških domaćica ovaj kolač nazivaju – Spitzbube ili u prijevodu fakin, obješenjak, što će reći onaj koji rado poseže za čašom finog vina. U svakom slučaju, nostalgičan miris paprenjaka u kombinaciji s kiselošću pekmeza i notom ušećerenog voća, idealni su za zimsko uživanje ovog kolača uz domaće kuhano vino ili glivajn. Drugo ime, ovaj kolač zahvaljuje uzorku rešetke od trakica tijesta na gornjem sloju, koji doista podsjeća na slavonske gatrice načinjene od letvica – niska ulazna vratašca trijema kroz koja je svatko dobro došao.

PRIPREMA:

1. razmrviti mast u brašnu, dodati ostale sastojke i s mlijekom zamijesiti glatko tijesto
2. 1/3 tijesta rastanjiti na veličinu manje, prethodno namazane tepsije
3. tijesto u tepsiji namazati pekmezom kojega se razrijedilo sa 1/2 limuna
4. od ostatka tijesta iskrojiti trake i iskrižati kao gornji sloj poput rešetke
5. peći na 200 °C
6. kad je pečeno, rezati na kocke i posipati šećerom



SASTOJCI:

- 1/2 kg brašna
- 25 dkg masti
- 3 žumanjka
- 15 zrna klinčića
- 1 žličica cimeta
- 4-5 žlica šećera
- na vrh noža sode bikarbone
- malo mlijeka
- pekmez
- 1/2 limuna