



Požeški pijanci

Nekadašnji najstariji kolači slavonskog sela dok još nisu prodrli utjecaji iz grada, bez trunke šećera bili su obredni suhi kolači. Pripremani od samih jaja i brašna, okruglog oblika s obaveznom rupom u sredini zvali su ih suha grana, peretac ili jednostavno suhi kolač. Seljanke su ih pekle u krušnim pećima ili na ognjištu ispod poključke samo za posebne prilike poput prosidbi, svadbi, krstitki, babinja ili za Uskrs kao dar najmilijima. Iako su recepti uglavnom iz grada putovali u selo, čini se da su ovi seoski obredni kolači na mala vrata ušli i u gospodska i gradska vinska druženja. Uz neprimjetni dodatak masti i šećera, zadržavši prstenasti oblik, postali su idealna suha grickalica uz koje su tako dobro pasala čuvena požeška vina, o čemu rječito govori i njihov naziv - pijanci.

PRIPREMA:

1. sjediniti sastojke koje treba dobro umijesiti
2. izrezati na komadiće i savijati u okrugle oblike s rupom u sredini
3. peći na umjerenj vatri na 200 °C
4. kad su pečeni gornju stranu umočiti u bjeljanjak i šećer, ili izrađeni bjeljanjak žlicom nanijeti na vrući kolač i ostaviti prosušiti u pećnici



SASTOJCI:

- 30 dkg brašna
- 2 cijela jaja
- 4 žumanjka
- 1 žličica masti
- 1/2 žlice šećera