

Čapilg

Ingušské placky

pro deset lidí jsme vařili z tohoto množství surovin:

- 1 kg hladké mouky
- 3 tvarohy (co nejméně vodnaté, nejlépe na strouhání)
- 2 bílé jogurty velké
- 1 svazek jarních cibulek
- pórek – množství dle oblíbenosti
- 3 vajíčka
- 1 máslo
- olej, sůl, jedlá soda



Při pohledu na ingredience tohoto receptu by člověk nečekal nic moc zajímavého. Ovšem co z těchto ingrediencí vytvořila paní Fatima Chapanova, to bylo téměř až kouzelné. Její patnáctiletá praxe v děláni placek a pirožků různých druhů způsobila, že si všichni účastníci vaření zařadili čapilg mezi svá nejoblíbenější jídla. Pokusím se dále popsat co nejlépe postup a doufám, že výborného výsledku dosáhnete dříve než za patnáct let.

Nejprve si připravíme náplň do placek. V misce rozmícháme (nastrouháme) tři tvarohy. Nasekáme zelené části jarní cibulky, osolíme.

Přidáme tři rozmíchané vejce, a to kvůli tomu, aby tvaroh z placek nevytékal.

Kilo hladké mouky vysypeme do velkého hrnce. Do jednoho velkého jogurtu přidáme lžičku soli a jedlé sody. Jogurt musí mít pokojovou teplotu. Jogurt se solí a sodou vylijeme doprostřed hrnce na mouku a pomalu ze stran do něj dlaněmi nahrnujeme mouku. Pod rukama nám vzniká jemné těsto. Převalujeme a těsto spíš hladíme než hněteme. Těsto přemístíme na vál vysypaný hladkou moukou. Těsto rozdělíme na menší díly (asi šest dílů). Každý díl rozpláceme dlaní na malou placku, na ni položíme vrchovatou lžící náplně a zabalíme. Znovu dlaní rozpláceme na placku (už velmi jemně) a s pomocí válečku jemně roztahujeme těsto s náplní do větší placky velikosti pánve, na které budeme placku tepelně upravovat. Nyní máme dvě možnosti. Placku můžeme hodit na kvalitní pánev bez tuku a po obou stranách ji několik minut opékat až bude místy hnědá. Takovou placku hned z pánve opláchněte v horké vodě, a to proto, aby se omyla z placky zbylá mouka. Omytou placku potřete rozpuštěným máslem dle chuti. Druhá možnost je smažit placky na oleji jako např. langoše, tzn. do horkého oleje péct z obou stran, nechat okapat a servírovat. Přílohou k takovým plackám může být zeleninový salát.