

Sklandraušus cep Kurzemē. Tas ir senākais mūsu raušu veids, agrāk tos cepa uz dzīvās uguns oglēm. 2013. gada 11. oktobrī sklandrauša recepte tika iekļauta Eiropas Savienības Garantētu tradicionālo īpatnību reģistrā.



SKLANDRAUŠI

15–20 raušiem

Mīklas pamatnēm

600 g rudzu miltu
40–60 g kviešu miltu
60 g margarīna vai sviesta
150–200 g ūdens
Šķipsniņa sāls

Kartupeļu pildījumam

0,8–1 kg kartupeļu
Šķipsniņa sāls garšai
150–200 g sviesta pēc izvēles
50–100 g krējuma pēc izvēles
1–3 olas pēc izvēles
Nedaudz mannas putraimu pēc izvēles
Nedaudz ķimeņu sēklu pēc izvēles



Burkānu pildījumam

1,5–2 kg burkānu
Sāls, cukurs pēc garšas
200–300 g skābā krējuma pēc izvēles
1–3 olas pēc izvēles
Nedaudz mannas putraimu pēc izvēles

Viršiņai

200–300 g skābā krējuma
Cukurs pēc garšas
1–2 olas pēc izvēles
Malts kanēlis pēc izvēles
Ķimeņu sēklas pēc izvēles

1. Miltus sajauc ar sāli un siltu ūdeni, kurā izkausēts margarīns vai sviests. Mīklai jābūt stingrai, labi veltnējamai, bet ne cietai. Mīklu izveltnē 1,5–2,5 mm biežumā un izspiež apaļas pamatnes 10–14 cm diametrā. Mīklas pamatnes malas uzloka uz augšu aptuveni 1,5–2 cm augstumā, un šādi sagatavotas pamatnes liek uz cepamās plāts, kas ieziesta ar taukvielām.
2. Kartupeļus novāra un samaļ vai sarīvē viendabīgā masā, pievieno sāli pēc garšas un samīca. Masai var pievienot izkausētu sviestu vai krējumu, iešķīlt 1–3 olas un kā garšvielu pielikt ķimenes. Daļu vārīto kartupeļu var aizstāt ar nevārītiem rīvētiem kartupeļiem, kam nospiests šķidrums.
3. Burkānus novāra un samaļ viendabīgā masā, kam mīcot pievieno cukuru. Burkānu masai var piejaukt arī skābo krējumu, ja vēlas, iešķīlt 1–2 olas. Burkānu masai var izmantot arī nevārītus rīvētus burkānus, kam nospiesta liekā sula.
4. No rudzu miltiem izveidotajās pamatnēs klāj kartupeļu masu, tai virsū – burkānu masu. Pildījuma proporcijas veido kartupeļu un burkānu masa attiecībā 1:2 vai 1:1. Sklandraušus cep krāsnī 220–250 °C temperatūrā 15–30 minūtes, līdz mīklas pamatne kļūvusi sausa.
5. Gatavus sklandraušus pārziež ar skābo krējumu un uzkaisa cukuru. Var pārkaisīt maltu kanēli vai ķimenes.
6. Pārziešanai var izmantot arī krējuma, cukura un olas maisījumu. To pagatavo, skābo krējumu un cukuru sajaucot ar 2 olām. Tādā gadījumā sklandraušus vēl jācep karstā krāsnī vismaz 5 minūtes.