

Diablotka z ciasta francuskiego – tradycyjny polski przysmak

Diablotka to wyjątkowe polskie ciastko z ciasta francuskiego, które swoją nazwę zawdzięcza charakterystycznemu pikantno-ostremu smakowi. Wywodzi się z tradycji kulinarnej południowej Polski, gdzie już w XVIII wieku przygotowywano podobne wypieki. Pierwotnie diablotki były przysmakiem serwowanym podczas wiejskich uroczystości, szczególnie w okresie karnawału. Nazwa „diablotka” nawiązuje bezpośrednio do „diabelskiego”, czyli ostrego smaku, który miał „parzyć w język” niczym ogień piekielny.

W dawnych czasach diablotki przygotowywano głównie w gospodarstwach szlacheckich, gdzie dostęp do przypraw korzennych był łatwiejszy. Z czasem przepis rozprzestrzenił się wśród mieszczaństwa, a następnie trafił pod strzechy. Każdy region Polski wprowadził własne modyfikacje do podstawowego przepisu, zachowując jednak kluczową cechę – intensywny, pikantny smak.

Charakterystyka i regionalne odmiany

Diablotka to niewielkie ciastko z ciasta francuskiego, nadziewane pikantnym farszem. **Tradycyjny farsz** składa się z mielonego mięsa (najczęściej wieprzowiny lub mieszanki mięs) z dodatkiem ostrej papryki, chili, czosnku i ziół. Charakterystyczną cechą diablotki jest jej *trójkątny kształt* oraz rumiana, złocista skórka uzyskiwana dzięki smarowaniu żółtkiem przed pieczeniem.

W zależności od regionu Polski, diablotki przybierają różne

formy:

- **Diablotki małopolskie** – najbardziej pikantne, z dodatkiem wędzonej papryki i lokalnych ziół
- **Diablotki kujawskie** – łagodniejsze, często z dodatkiem sera
- **Diablotki podlaskie** – z farszem wzbogaconym o grzyby leśne
- **Diablotki śląskie** – większe od pozostałych, z dodatkiem kminku i majeranku

W niektórych regionach Polski diablotki przygotowuje się nie tylko w wersji mięsnej, ale również wegetariańskiej – z farszem z kapusty, grzybów i cebuli, przyprawionym ostrymi przyprawami. Niezależnie od wariantu, wszystkie łączy charakterystyczny, intensywny smak, który sprawia, że diablotki są rozpoznawalnym elementem polskiej kuchni regionalnej.

Przepis na domowe diablotki z ciasta francuskiego

Składniki i przygotowanie pikantnego farszu

Do przygotowania domowych diablołek potrzebujesz następujących składników:

Na ciasto:

- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego (około 375 g)
- 1 jajko do posmarowania

Na farsz mięsny:

- 300 g mielonego mięsa (wieprzowina, wołowina lub mix)
- 1 cebula drobno posiekana
- 2-3 ząbki czosnku

- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1/2 łyżeczki chili w proszku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki oleju do smażenia

Na farsz wegetariański:

- 200 g pieczarek drobno posiekanych
- 100 g czerwonej soczewicy ugotowanej
- 1 cebula drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostkę
- 1 łyżeczka kuminu
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżki oleju do smażenia

Przygotowanie farszu mięsnego:

1. Rozgrzej olej na patelni i zeszklij cebulę z czosnkiem
2. Dodaj mięso mielone i smaż, rozbijając większe kawałki
3. Gdy mięso się zarumieni, dodaj przyprawy i koncentrat pomidorowy
4. Smaż całość przez około 5-7 minut, aż nadmiar płynu odparuje
5. Odstaw do ostygnięcia

Formowanie i pieczenie diablotek

Technika formowania:

1. Rozwałkuj ciasto francuskie na lekko podsypanej mące powierzchni
2. Pokrój ciasto na kwadraty o wymiarach około 8×8 cm
3. Na środek każdego kwadratu nałóż łyżkę farszu
4. Złóż ciasto po przekątnej, tworząc trójkąt
5. Dokładnie skleij brzegi, używając widelca do docięnięcia

6. Posmaruj wierzch roztrzepanym jajkiem

Porady dotyczące pieczenia:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (termoobieg 180°C)
2. Ułóż diablotki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia
3. Piecz przez 15-20 minut, aż ciasto będzie złociste i chrupiące
4. *Dla uzyskania idealnej chrupkości* warto w połowie pieczenia delikatnie posmarować diablotki ponownie jajkiem

***Wskazówka eksperta:** Aby uzyskać jeszcze bardziej wyrazisty smak, posyp diablotki przed pieczeniem ostrą papryką lub płatkami chili.*

Gotowe diablotki najlepiej podawać na ciepło z pikantnym sosem pomidorowym lub jogurtowym z dodatkiem świeżych ziół. Doskonale komponują się z nimi również marynowane ostre papryczki lub kimchi.

Warianty przepisu:

- Z kurczakiem i curry – dodaj do farszu 1 łyżeczkę curry i użyj mielonego kurczaka
- Z serem i jalapeno – wymieszaj ser cheddar z posiekanymi papryczkami jalapeno
- Z soczewicą i wędzoną papryką – wersja wegetariańska o intensywnym, dymnym aromacie