

Škubánky s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Brambory 1 kg
- Sůl 2 špetka
- Hrubá mouka 300 g
- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 300 g
- Mletý mák 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory oloupejte, rozkrájejte na čtvrtky a dejte vařit do osolené vody do poloměkka, tedy zhruba asi 15 minut. vývar pak scedte do jiné nádoby a nechte stranou.

Brambory poté do necelé poloviny znovu zalijte vývarem a pak posypejte moukou. Rukojetí vařečky vytvořte ve směsi otvory tak, abyste viděli vývar.

Hrncem vraťte na plotýnku (oheň na minimum), přiklopte a nechte, škubánkový základ 20 minut propařit. Propařené brambory rozštouchejte co nejvíc dohladka. Potom je ještě propracovávejte vařečkou a roztírejte ke stěnám kastrolu. Asi po 10 minutách se brambory přestanou lepit na vařečku. Přisolte a mezitím rozehřejte máslo. Pak polévkovou lžící namočenou do másla vykrajujte škubánky.

Jezte posypané makovým cukrem a přelité máslem.