Bramborové slíže

Kategorie: Předkrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- polohrubá mouka 200 g
- krupice 200 g
- mléko 2 lžíce
- rum 2 cl
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory dáme vařit i se slupkou do mírně osolené vody, hotové oloupeme a studené postrouháme
2. Nastrouhané brambory osolíme, do důlku přidáme vejce s mlékem, zasypeme moukou smíchanou s krupicí a vypracujeme hladké těsto
3. Vytvoříme váleček, z kterého ukrajujeme kousky, které tvarujeme kónicky, z obou stran, asi na 4-5 cm
4. Slíže vhazujeme do vařící osolené vody a až se zavaří a vyplavou, vybereme je a okapané promastíme sádlem
5. Jednotlivé porce na talířích přeléváme rozvařenými povidly smíchanými s rumem a cukrem.