

Škubánky s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 250 g
- sádlo 200 g
- mák 150 g
- moučkový cukr 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oškrábané brambory opláchneme ve vlažné vodě, překrojíme v půli, zalijeme vodou, osolíme a vaříme téměř doměkka. Vodu z brambor zpola scedíme, obrácenou vařečkou uděláme v bramborách několik otvorů, zasypeme hrubou moukou a pod poklicí necháme na mírném ohni vařit(pařit). Pak brambory rozštoucháme a rozmícháme, aby bylo těsto hladké. Z takto připraveného těsta vykrajujeme noky lžící, kterou namáčíme v rozehřátém sádle, a klademe je na teplé talíře. Jednotlivé porce posypeme mletým mákem, moučkovým cukrem a omastíme rozehřátým sádlem.