

# Plněné šišky babičky Líby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- brambory 500 g
- hrubá mouka 4 lžíce
- hrubá krupice 4 lžíce
- bramborový škrob 1 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- meruňky 10 ks
- mletý mák na posypání 1 ks
- cukr moučka podle potřeby 1 ks
- máslo dle chuti 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Brambory povaříme ve vodě, dokud nezměknou. Necháme je trochu zchladnout a pak je oloupeme a na jemném struhadle nastrouháme.

K bramborám přidáme mouku, krupici, vejce a škrob se špetkou soli. Podle potřeby přidáváme mouku, ale pouze do té doby, dokud těsto moc lepí.

Vše vypracujeme v těsto, které na pomoučeném vále rozdělíme na malé dílky.

Do jednotlivých dílků pak vkládáme omyté a osušené meruňky. Pokud jsou meruňky větší, nakrájíme je na čtvrtky. Z menších meruněk zas jen vyloupneme pecku a místo šišek uděláme klasické knedlíky.

Šišky vkládáme do vroucí vody a občas promícháme. Jakmile knedlíky vyplavou, ještě je dvě minuty povaříme a teprve pak je vyjmeme z vařící vody.  
Podáváme s mákem, cukrem a máslem.