

Opečené škubánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory - typ C 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 300 g
- Sádlo 120 g
- Sladkokyselá okurka 4 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupáme a nakrájíme na kostičky a uvaříme doměkka v osolené vodě. Poté scedíme, vývar uchováme v jiné nádobě. Pak postavíme hrnec s bramborami mimo plotýnku, zalijeme vývarem, aby sahal asi do poloviny brambor a zasypeme moukou. Hrnec vrátíme na středně rozpálenou plotýnku a přiklopené necháme 20 minut propařit. Pak rozštoucháme, co nejvíce dohladka. Potom je ještě propracujeme vařečkou a rozetřeme po stěnách kastrolu. Teprve po 10 minutách propracování získají brambory pravou škubánkovou konzistenci- přestanou se lepit na vařečku. Poté z hmoty vykrájíme škubánky pomocí lžice namočené v rozpuštěném sádle. Škubánky necháme pár hodin uležet. Pak je z obou stran usmažíme na rozpuštěném sádle dozlatova. Podávejte s kyselou okurkou a

hrnkem mléka.