

Škubánky s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- sůl 1 lžička
- hrubá mouka 300 g
- máslo 250 g
- moučkový cukr 300 g
- mletý mák 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

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

Brambory poté do necelé poloviny znovu zalijte vývarem a pak zasypte moukou. Rukojetí vařečky vytvořte ve směsi otvory tak, abyste viděli vývar. Hrncem vraťte na plotýnku (plamen na minimum), přiklopte a nechte „škubánkový základ“ 20 minut propařit.

Propařené brambory rozšouchujte co nejvíc dohledka. Potom je ještě propracovávejte vařečkou a roztírejte ke stěnám kastrolu. Asi po 10 minutách se brambory přestanou lepit na vařečku. Přisolte a mezitím rozpustěte máslo.

Pak polévkovou lžící namočenou do másla „vykrajujte“ škubánky.

Podávejte posypané cukrem s mákem
a přelitě máslem.