

Bramborové šišky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Strouhanka 1 hrnek
- Máslo 30 g
- Cukr podle chuti 1 miska

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce a nechte je vychladnout. Studené brambory oloupejte, nastrouhejte najemno nebo prolisujte, přidejte přibližně 250 g hrubé mouky, 1 vejce, sůl a vypracujte tužší těsto, které se nelepí na ruce. Z těsta udělejte váleček a nakrájejte jej na malé kousky.

Z každého kousku vytvarujte váleček velký asi jako palec. Připravené šišky dejte do vroucí osolené vody a uvařte je doměkka. Šišky vyjměte děrovanou naběračkou, nechte je okapat a nasypejte do pekáče vytřeného máslem, posypejte nasucho opečenou strouhankou a cukrem a promíchejte. Uvařené šišky můžete posypat také mletým mákem nebo nastrouhaným tvrdým tvarohem, přelít

rozpuštěným máslem, skořicí a pocukrovat.