

Bramborové škubánky s brynzovým dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 1 kg
- mořská sůl 1.2 lžička
- polohrubá mouka 200 g
- vepřové sádlo 1 lžíce
- **Brynzový dip**
- ovčí brynza 200 g
- zakysaná smetana 150 g
- pažitka 1 hrst
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1

Očištěné brambory uvaříme v osolené vodě doměkka, vodu slijeme a brambory zasypeme moukou. Promícháme a necháme přikryté 10 minut spařit. Vzniklé těsto vyklopíme do mísy a rukama z něj vytvarujeme tlustší placky velké jako dlaň.

2

Takto připravené škubánky opékáme na rozehřátém sádle nebo oleji po obou stranách dozlatohněda – asi 4 minuty z každé strany.

3

V míse dohledka rozmícháme všechny suroviny na brynzový dip.

4

Škubánky podáváme s brynzovým dipem, ale velmi dobře se k nim hodí i jiné omáčky, například teplá omáčka ze sušených rajčat.