

# Opečené škubánky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory, varného typu C 1 kg
- Sůl ( dle chuti ) 1 špetka
- Hrubá mouka 300 g
- Sádlo na smažení 1 ks
- Kyselé okurky k podávání 1 ks
- Studené mléko k podávání 1 hrnek

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky a uvařte doměkka v osolené vodě. Scedte - vývar uchovejte v jiné nádobě. Pak postavte hrnec s bramborami mimo plotýnku, zalijte vývarem, aby sahal asi do poloviny brambor, a zasypte moukou, hrnec vraťte na středně rozpálenou plotýnku a přiklopené nechte 20 minut propařit. Pak rozštouchejte co nejvíc dohladka. Potom je ještě propracovávejte vařečkou a roztírejte ke stranám kastrolu. Teprve po 10 minutách propracování získají brambory pravou škubánkovou konzistenci - přestanou se lepit na vařečku. Poté z hmoty vykrajujte škubánky pomocí lžice namočené v rozpuštěném sádle. Škubánky nechte pár hodin uležet. Pak je z obou stran usmažte na rozpuštěném sádle dozlatova. Podávejte s kyselou okurkou a hrnkem mléka.