

Škubánky se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana zakysaná 1 ks
- krupice 200 g
- brambory 1 kg
- rozpuštěné máslo 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a uvaříme je ve slané vodě. Uvaříme je téměř do měka a vodu slijeme do hrnečku. Tuto vodu nalijeme zpátky na brambory asi na dva prsty vody, zasypeme je krupicí a obráceným koncem vařečky uděláme několik štouchů.

Hrncík přikryjeme pokličkou a necháme ho na již vypnutém vařiči ještě asi 10 minut stát. Odstáté uvařené brambory pak rozštouháme štouchadlem a dobře vymícháme (k tomu používám elektrickou metličku zapnutou na nejnižší stupeň).

Hmota by měla být pěkně hladká a tuhá, bez hrudek z kousků brambor. Podle chuti osolíme. V kastrůlku rozpustíme kousek másla, namáčíme do něho lžíci a tou nabíráme hotovou bramborovou hmotu.