

Přesňáky s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 750 g
- Hrubá mouka 100 g
- Krupice 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 0.25 lžička
- **Na posypání**
- Mák mletý 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- **Na pomazání**
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory jemně nastrouháme a smícháme s moukou, krupicí, solí a vejcem. Těsto musí být poddajné aby se dobře válelo, ale nesmí se míchat dlouho, aby nezřídlo. Utvoříme bochánky, které tence vyválíme na velikost pánve a opékáme na sucho po obou stranách, až se začnou tvořit tmavší puchýře. Každou placku potřeme sádlem, posypeme mákem a cukrem a zamotáme. Podáváme teplé například s bílou kávou.