

Šišky z bramborové kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bramborová kaše 1 ks
- Vejce 1 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bramborovou kaši smícháme s vejcem, hrubou moukou a osolíme.

Vypracujeme těsto jako na bramborové knedlíky (pokud budeme chtít knedlíky, vytvoříme válečky a dle velikosti vaříme ve vroucí osolené vodě 15-20 minut).

Těsto na šišky: vyválíme váleček, který zploštíme a šikmo krájíme asi 1-1,5 cm proužky, které ještě vyválíme v hrubé mouce a vkládáme do vroucí osolené vody na 8-10 minut (dle velikosti) šišky scedíme a pokropíme rozpuštěným máslem, aby se neslepily.

Na talíři posypeme mákem smíchaným s moučkovým cukrem, nebo osmaženou strouhankou a ještě přelijeme rozpuštěným máslem.