

Francké pečené šišky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 6 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Jablka 2 ks
- Vejce 2 ks
- Cukr 1 špetka
- Mouka 150 g
- Přepuštěné máslo 4 lžíce
- Mouka na obalení 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a vaříme v malém množství osolené vody asi 25 minut. Pak je slijeme a necháme trochu vychladnout. Oloupeme je a prolisujeme nebo rozšťoucháme.

Cibuli a jablka oloupeme. Cibuli nejmenno nasekáme, z jablek odstaníme jádřince a nakrájíme na malé kostičky. Smícháme s brambory, přidáme sůl, vejce a cukr a vše dobře prohněteme.

Do těsta zapracujeme tolik mouky až se těsto nelepí na ruce. Z těsta vypracujeme šišky o délce prstu a obalíme je v trošce mouky. Troubu předehřejeme na 160°C(horkovzdušnou na 140°C).

Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce přepuštěného másla a šišky na něm krátce dozlatova opečeme. Pak je na plechu potřeme zbylým máslem a pečeme v troubě při 160°C asi 30 minut. Podáváme s jablečným pyré