

Bramborové šišky I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Strouhanka 1 hrnek
- Máslo 30 g
- Cukr podle chuti (nebo mletý mák, strouhaný tvaroh) 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce, necháme zchladnout. Studené brambory oloupeme, jemně nastrouháme nebo prolisujeme, přidáme přibližně 250 g hrubé mouky, 1 vejce, sůl a vypracujeme těsto. Kdyby bylo lepkavé, přidáme podle potřeby mouku.

2. Z těsta uděláme váleček, který nakrájíme na malé kousky. Z každého kousku uválíme váleček velký asi jako prst.

3. Připravené šišky vložíme do vroucí osolené vody a uvaříme je doměkka.

4. Uvařené šišky scedíme, nasypeme do pekáče vytřeného máslem, posypeme nasucho opečenou

strouhankou, cukrem a promícháme (můžeme krátce zapéct v předehřáté troubě).

5. Uvařené šišky se dají místo strouhanky posypat také mletým mákem nebo nastrohaným tvrdým tvarohem, přelít rozpuštěným máslem a pocukrovat.