

Škubánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 1 kg
- Hrubá mouka 250 g
- Sůl 1 ks
- Mletý mák 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Sádlo nebo olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupané a omyté brambory dáme vařit do horké osolené vody. Z téměř vařených brambor slijeme vodu a navrch nasypeme hrubou mouku. Vařečkou protlačíme ke dnu hrnce několik děr, do nich nalijeme část vody a necháme na trochu teplé plotýnce propařit asi 15 minut. Brambory propracujeme mačkadlem na brambory a vařečkou vymícháme do hladka. Lžící namočenou v rozpuštěném sádle vykrajujeme škubánky na talíř, posypeme mákem s moučkovým cukrem a pomastíme sádlem nebo olejem.