

Opečené škubánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Hrubá mouka 300 g
- Sádlo na smažení 1 kostka
- Kyselé okurky k podávání 1 sklenice
- Studené mléko k podávání 1 l

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky a uvařte doměkka v osolené vodě. Scedte - vývar uchovejte v jiné nádobě. Pak postavte hrnec s brambory mimo plotýnku, zalijte vývarem, aby sahal asi do poloviny brambor a zasypte moukou, hrnec vraťte na středně rozpálenou plotýnku a přiklopené nechte 20 minut propařit. Pak rozštouchejte co nejvíc dohladka. Potom je ještě propracovávejte vařečkou a roztírejte ke stěnám kastrolu. Teprve po 10 minutách propracování získají brambory pravou škubánkovou konzistenci - přestanou se lepit na vařečku. Poté z hmoty vykrajujte škubánky pomocí lžice namočené v rozpuštěném sádle. Škubánky nechte pár hodin uležet.

Pak je z obou stran usmažte na rozpuštěném sádle dozlatova. Podávejte s kyselou okurkou a hrnkem mléka.