

šišky s mákem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- uvařené brambory 800 g
- hrubá mouka 250 g
- krupice 50 g
- sůl 1 ks
- vejce 2 ks
- ocet 1 lžička
- mletý mák 1 ks
- moučkový cukr 1 ks
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Uvařené brambory ve slupce oloupeme a nastrouháme. Přidáme mouku, krupici, sůl, vejce, ocet a zpracujeme těsto. Rozděláme je na části, vyválíme válečky a každý rozkrájíme na stejné kousky. Vytvarujeme šišky nebo malé válečky a nasypeme do vařící osolené vody. Až vyplavou, necháme je ještě 2-3 minuty povařit, vyndáme do cedníku a necháme okapat. Podáváme polité máslem a posypané mákem smíchaným s cukrem.