

Babičiny šklubánky ii.

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

100 g hl. mouky

100 g hrubé mouky

sůl.

Postup

Oloupané brambory nakrájíme na drobné kousky, vložíme je do horké osolené vody a uvaříme do poloměkka. Poté vodu slijeme do hrnku. Brambory trochu rozšťoucháme a obrácenou vařečkou do nich uděláme několik otvorů až ke dnu hrnce. Zasypeme hladkou s hrubou moukou a zalijeme polovinou slité vody tak, aby se mouka spařila. Přikryjeme pokličkou a necháme na mírném ohni si 15 minut propařit. Teprve potom brambory zcela rozšťoucháme a propracujeme dohladka. Lžící, kterou namáčíme v horkém tuku, vykrajujeme z bramborové směsi šklubánky. Dáme je na talíř a sypeme je mákem a cukrem, nebo osmaženou cibulkou, nebo je plníme uzeninou a usmažíme je v tuku.