Pravé jihočeské bramborové šlejšky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g oloupaných brambor uvařených ve slupce
100 g hrubé mouky
1 vejce
žemle
sůl
20 g sádla

Postup

Brambory uvaříme ve slupce den předem a oloupeme.
Před přípravou je jemně nastrouháme, přidáme prosetou mouku, vejce a sůl, rychle zpracujeme v těsto (stáním řídne (!) - brambory pustí vodu) a uděláme malé tenké válečky.
Válečky vsypeme do vařící osolené vody, uvaříme ocedíme.
Po odkapání vody je rozložíme společně se žemlí pokrájenou na kostičky, na dobře promaštěný pekáč a krátce zapečeme v troubě.
Podáváme buď se zelím nebo posypané strouhaným perníkem, omaštěné máslem a pokapané medem.
V našem případě se podává s kuřetem na uheráku: