

# Recepty



## Bramborové šišky s mákem

### Ingredience

brambory: **400 g**  
mletý mák: **80 g**  
hrubá krupice: **70 g**  
hrubá mouka: **60 g**  
škrobová moučka: **25 g**  
malé vejce: **1 ks**  
vanilkový cukr: **1 ks**  
sůl  
cukr moučka  
máslo

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

**Brambory očistíme, uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme a nastrouháme na vál. Osolíme a přidáme škrobovou moučku, mouku a krupici. Vznikne nám hromádka, do středu uděláme rukou důlek a rozklepneme do něj vajíčko. Všechno promícháme a prohněteme v hladké těsto. Nemělo by se skoro vůbec...**

## Bramborové šišky - recept

Brambory očistíme, uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme a nastrouháme na vál. Osolíme a přidáme škrobovou moučku, mouku a krupici. Vznikne nám hromádka, do středu uděláme rukou důlek a rozklepneme do něj vajíčko. Všechno promícháme a prohněteme v hladké těsto. Nemělo by se skoro vůbec lepit. Těsto na válu rozdělíme na stejné díly a uválíme z nich šišky. Ty vkládáme do vroucí, mírně osolené vodě, vaříme asi 10 minut a necháme okapat.

**Bramborové šišky** dáme na talíř, můžeme na ně dát i plátek másla, posypeme mákem smíchaným s vanilkovým cukrem a podle chuti můžeme i pocukrovat.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí