Bramborové škubánky

Radek David

Ingredience

- 1 kg starých brambor
- mouka hrubá — 300 g
- Kostka másla nebo sádla
- 200 g strouhaného tvarohu nebo 100 g mletého máku
- 300 g moučkového cukru, sůl

Postup

Staré brambory oloupeme, nakrájíme na středně velké kousky, zalijeme vodou a dáme vařit. Když jsou poloměkké, vývar z brambor scedíme do misky a schováme pro další postup. Stáhneme ploténku na malý plamen. Brambory zalijeme v hrnci téměř do poloviny vývarem, posypeme prosátou moukou a násadou vařečky uděláme do hmoty díry tak, aby byl vidět vývar. Dáme na plotýnku na malou teplotu, přiklopíme pokličkou a necháme 20 minut propařit. Pak brambory rozšťoucháme šťouchadlem a vařečkou důkladně rozetřeme. Škubánky jsou hotové, když se nelepí na vařečku. Z hmoty vykrajujeme noky polévkovou lžící, namáčíme je do rozpuštěného másla nebo sádla. Posypeme tvarohem nebo cukrem promíchaným s mákem. Druhý den je můžeme připravit na slano opečené na oleji.

Zdroj: cilka.eu