

Bramborové šišky

1,5 kg oloupaných brambor uvařených ve slupce
3 lžičky soli
4 polévkové lžíce škrobu
2 vejce (pro vegany lze vejce nahradit 2 polévkovými lžícemi hrašky)
100 g krupice (dětské krupičky)
asi 200 g hrubé mouky
nasucho opečená strouhanka

Připravíme si hrnec s vroucí vodou. Zchladlé brambory prolisujeme nebo nastrouháme, přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto, které se nebude lepit. Podle potřeby přidáme mouku. Ukrajujeme kousky těsta a vyvalujeme válečky přibližně ve velikosti prstu. Pracujeme rychle, jinak těsto řídne! Připravené šišky vkládáme do vroucí vody, odlepíme opatrně ode dna a po vyplavání vaříme asi 2 minuty.

Po vylovení a okapání obalujeme ve strouhance.

Podáváme na sladko s medem, kysanou smetanou a strouhaným perníkem nebo s mákem, cukrem a máslem.

Poslouží i jako příloha k masu, zelí a omáčkám.

Pokud kousky těsta usmažíme nebo upečeme v troubě, jsou z toho skvělé a chutné bramborové krokety, buď jako příloha nebo jen tak na mlsání.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---