

Bramborové šišky s mákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a necháme vychladnout. Brambory umeleme nebo jemně nastrouháme, přidáme sůl, rozmíchaná vejce, mouku a krupici (část mouky odebereme na vyvážení šišek) a dobře propracujeme v těsto. Z těsta vyválíme silnější prameny, které rozkrájíme a vytvarujeme z nich šišky. Šišky vložíme do vařící osolené vody a zvolna povaříme. Uvařené šišky posypeme cukrem a mletým mákem a zalijeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- **Brambory** - 960 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 12 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 240 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 96 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 60 g

