

Bramborové šišky s mákem bez lepku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vále nastrouháme den předem uvařené celé brambory na jemném struhadle, přidáme bezlepkovou směs, špetku soli, celé vejce a vypracujeme jemné těsto.

Z těsta tvarujeme válečky, které nakrájíme na šulánky nebo šišky.

Do vroucí vody v hrnci vlijeme lžici oleje, aby se nám neslepily, přidáme špetku soli a vložíme šišky.

Promícháme, šišky vaříme asi 7 minut. Jakmile vyplavou na povrch, jsou hotové. Po uvaření vložíme do sítka na okapaní a dáme na ně plátek másla. Podáváme s mletým mákem, cukrem a máslem.

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 80 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku** 200 g - 50 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá)** 1000 g - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný** 200 g - 80 g

