

č. 8

Bramborové šišky s perníkem

10 porcí

Ingredience:

750g	brambor
150g	hrubá mouka
100g	krupice
40g	1 vejce
10g	sůl
100 g	perník
100g	cukr moučka
100g	máslo

Postup přípravy:

Brambory omyjeme, ve slupce uvaříme do měkka, oloupeme a necháme vychladnout. Vychladlé brambory nastrouháme, osolíme, přidáme vejce, hrubou mouku, krupici a vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme šišky, které uvaříme v osolené vodě 20 minut. Hotové bramborové šišky udržujeme teplé v paráku. Strouhaný perník promícháme s moučkovým cukrem.

Bramborové šišky podáváme sypané strouhaným perníkem s cukrem přelité rozpustěným máslem.

