Recept na bramborové šišky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-bramborove-sisky.html

Bramborové šišky jsou na přípravu jednoduché. Vaří se krátce, nejsou lepivé, dají se následně opékat i obalovat. Bramborové šišky a bramborové knedlíky patří k mým oblíbeným.

Všechna jídla připravená z brambor mám velmi ráda. Jsem bramborová.

Bramborové šišky se dají podávat jako příloha i jako samostatný pokrm. Třeba opečené s cibulkou a syrovým kysaným zelím nebo obalované v osmažené strouhance.

Pokud máte rádi sladkou variantu, můžete si bramborové šišky s chutí připravit posypané cukrem a mákem a vše zalité rozpuštěným máslem.

Na přípravu 4 porcí bramborových šišek budeme potřebovat

- 300 g oloupaných brambor + sůl do vody
- 100 g hrubé mouky + na podsypání
- 1 celé vejce
- 1 čajovou lžičku soli
- Větší hrnec
- 2,5 litru osolené vody
- Vál
- Děravou naběračku na vyndávání knedlíků

Postup přípravy bramborových šišek

Začneme tím, že si připravíme dva hrnce. Menší na vaření brambor a větší na vaření bramborových šišek.

Oloupané brambory vložíme do menšího hrnce, zalijeme vodou, přidáme sůl a necháme je uvařit do měkka.

Současně dáme vařit i větší hrnec s osolenou vodou, kde se budou vařit bramborové šišky.

Je dobré vše načasovat.

Načasovat tak, abychom měli připravené šišky a voda ve velkém hrnci nám současně začala vřít.

Brambory se nám uvařily, scedíme je a lehce necháme vychladnout, abychom si nepopálili prsty.

Propasírujeme brambory přes lis nebo nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme rozšlehané vajíčko, sůl a 100 g hrubé mouky.

Lehce vypracujeme těsto. Na pomoučeném vále odkrajujeme kusy těsta, ze kterých vyválíme váleček silný asi 2 cm. Nožem váleček překrajujeme na délku 6-7 cm.

Připravené válečky-šišky vkládáme do vroucí vody. Vidličkou je lehce ve vodě nadzvedneme. Hrnec přiklopíme.

Bramborové šišky vaříme 2,5 minuty.

Děravou naběračkou je vyndáme do misky. A máme uvařeno.

Nyní záleží jen na vás, zda je budete před podáváním ještě opékat s cibulkou nebo je obalíte v másle a posypete opraženou strouhankou.

Když vám náhodou zbudou, usmažte si je s vajíčkem a přidejte třeba opečenou klobásu a kopeček kysaného zelí.