Opečené bramborové šišky s mákem a s krémem z vanilkového Lipánka



60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 400 g brambor
- 0,5 lžičky soli
- 1 vejce
- 220 g hrubé mouky
- 1 lžíce cukru
- 0,5 lžíce máku
- 50 g Jihočeského másla
- 2 balení tradičního Lipánka
- 100 g mražených borůvek nebo lesní směsi
- 0,5 lžíce citronové šťávy
- 1,5 lžíce moučkového cukru
- kůra z půlky citronu

Návod na přípravu:

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. Poté je nastrouháme, zasypeme moukou, osolíme, přidáme vejce a zpracujeme v bramborové těsto. Z těsta vyválíme dlouhé válečky, ze kterých krájíme proužky a tvarujeme šišky. Vhodíme do vroucí vody a vaříme cca 4 minuty. Mák smícháme s moučkovým cukrem. Mražené ovoce rozmrazíme a smícháme s tradičním Lipánkem, dochutíme moučkovým cukrem, citronovou šťávou a kůrou. Šišky posypeme mákem a přelijeme krémem a rozpuštěným Jihočeským máslem.