Bramborové šišky s mákem a Lipánkem tvarohovým

15 minut náročnost ●●○○

Šišky s mákem jsou pokrmem mládí nejednoho z nás. Variantu s naším Lipánkem tvarohovým tak doporučujeme vyzkoušet nejen dětem.



Ingredience

- 130 g Lipánek tvarohový
- 600 g brambory typu B
- 1 ks vejce
- špetka soli
- 250 g hrubá mouka
- mletý mák
- cukr moučka
- rozpuštěné Jihočeské máslo
- sušené švestky a brusinky

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme ve slupce, vychladlé je oloupeme a nastrouháme na jemno. Přidáme vejce, sůl, hrubou mouku a vypracujeme těsto, které se nelepí. Z vypracovaného těsta vytvoříme válečky, které vaříme cca 7 minut ve vroucí osolené vodě. Dle chuti posypeme hotové šišky mákem, moučkovým cukrem, přelijeme máslem, ozdobíme Lipánkem, sušenými švestkami, brusinkami a můžeme podávat :)