

Příloha: BRAMBOROVÉ ŠPALÍČKY (ŠIŠKY)

- vařené brambory
- hrubá mouka
- krupice
- vejce
- sůl

Oloupané brambory (uvařené den předem a studené) nastrouháme na jemném zeleninovém struhadle, přidáme jedno vejce, hrubou mouku s krupicí a lžičku soli. Mouka a krupice tvoří dohromady třetinu váhy vařených brambor, např. 300 g mouky a 30 g krupice, dáme-li víc krupice, budou křehčí, dáme-li víc mouky, budou hladší. Krupice může tvořit maximálně třetinu této směsi mouky a krupice. Z těsta tvoříme kuličky nebo válečky, které krájíme na krátké špalíčky. Těsto zpracováváme rychle a zaváříme do prudce vroucí osolené vody, syrové těsto stáním řídne. Po zavaření špalíčky nadzdvihneme, aby se nepřilepily na dno. Uvařené špalíčky vyplavou na hladinu, jeden u nich rozřízneme, abychom se ujistili, že není uvnitř syrový. Podáváme se smaženou cibulkou.

Místo špalíčků můžeme udělat bramborové knedlíky, ty vaříme asi 15 - 20 minut, po 7 - 10 minutách je otočíme a po vytažení do nich pícháme několikrát vidličkou, aby z nich vyšla pára a nesrazily se.

