Scískanice zo zemiakového cesta :)

Potrebujeme: 800 g zemiakov, 150 g hrubej múky, soľ, pomleté oškvarky, husaciu masť.

Postup: zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť. Potom ich ošúpeme, prelisujeme alebo postrúhame, pridáme múku, soľ a vypracujeme cesto. Cesto rozvaľkáme na kolesá v priemere asi 16 cm. Pečieme ich nasucho na teflónovej panvici alebo platni. Hotové posypeme čiernym korením alebo oškvarkami, stočíme ako palacinky a konce ohneme pod seba, dobre ich omastíme masťou a upečieme do chrumkava. Podávajú sa k polievkam.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania