Bramborové škubánky s mákem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 kg	moučnatý brambor (typu C)
1 lžička	sůl
250 g	polohrubá mouka
200 g	rozpuštěné máslo
150 g	moučkový cukr
150 g	jemně umletý mák



Postup přípravy

Brambory oškrábeme, rozkrájíme a omyjeme. Dáme je do osolené vody a uvaříme téměř doměkka. Asi jednu polovinu až dvě třetiny vody z uvařených brambor zcedíme, zasypeme polohrubou moukou a pod poklicí necháme na mírném ohni pařit ještě asi 10 až 15 minut. Poté brambory dokonale rozšťoucháme šťouchadlem a podle potřeby domixujeme dohladka. Z těsta lžící vykrajujeme škubánky, které namočíme v rozehřátém másle a klademe je talíře. Na závěr posypeme moučkovým cukrem s jemně umletým mákem a podle chuti ještě přelijeme máslem.