Projekt ID: BYCZ12-333
Krátký název projektu (Akronym): BBE
Název projektu / Projektname:

Doma v Bavorsku a v Čechách, doma v Evropě.
In Bayern und Böhmen daheim, in Europa zu Hause.

Kuchařka – pokrmy a recepty
Kochbuch – Böhmerwald-Gerichte und Rezepte

4 – 2026 1B

BRAMBOROVÉ ŠKUBÁNKY S MÁKEM

Počet porcí: 4

Suroviny:

Brambory loupané 1 kg,

mouka hrubá 300 g,

mák 100 g,

cukr moučka 150 g,

máslo 200 g,

sůl.

Postup:

1. Oloupané brambory zalijeme vodou a vaříme doměkka.
2. Vodu z vařících brambor částečně slijeme (asi na polovic), brambory zasypeme moukou. Necháme zvolna pařit přikryté poklicí asi 20 min.
3. Potom horkou směs brambor s moukou rozšťoucháme na hladkou hmotu mírně osolíme.
4. Pomocí dvou polévkových lžic namočených v másle, tvarujeme škubánky.
5. Škubánky na talíři posypeme směsí mletého máku s cukrem, mastíme rozpuštěným máslem a servírujeme.

TSCHECHISCHE „ŠKUBÁNKY“ MIT MOHNZUCKER

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg geschälte Kartoffeln,

300 g griffiges Mehl,

100 g Mohnsamen,

150 g Puderzucker,

200 g Butter,

Salz

Zubereitung:

1. Die geschälten Kartoffeln mit Wasser bedecken und weichkochen.
2. Die Hälfte des Kochwassers abgießen, die Kartoffeln mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen lassen.
3. Die heiße Kartoffel-Mehl-Mischung zu einem glatten Püree zerdrücken und leicht salzen.
4. Mit zwei in Butter getauchten Esslöffeln die „Škubánky“ wie Nocken formen.
5. Die Nocken auf einem Teller mit einer Mischung aus gemahlenen Mohnsamen und Zucker bestreuen, mit geschmolzener Butter beträufeln und servieren.