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

5 – 2026 1B

BRAMBOROVÉ ŠKUBÁNKY S BRUSINKOVOU OMÁČKOU A STROUHANÝM TVAROHEM

Počet porcí: 4

Suroviny:

Brambory loupané 1 kg,

mouka hrubá 300 g,

sůl.

Na brusinkovou omáčku budeme potřebovat:

250 g brusinkového kompotu,

200 ml 40% smetany,

cukr podle chuti.

Na dokončení:

moučkový cukr,

250 g tvrdého tvarohu.

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 na talíř.
5. Brusinky dejte do misky, zalijte smetanou kvedlačkou prošlehejte, aby se smetana lehce napěnila.
6. Na škubánky nasypte moučkový cukr, nastrouhejte tvrdý tvaroh a vše nakonec přelijte brusinkami se smetanou.

TSCHECHISCHE „ŠKUBÁNKY“ MIT PREISELBEEREN SOSSE UND „HARTEM“ QUARK (GERIEBENEM QUARK)

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg geschälte Kartoffeln,

300 g Vollkornmehl,

Salz.

Für die Preiselbeersauce benötigen wir:

250 g Preiselbeeren Kompott,

200 ml Sahne (40 % Fett),

Zucker nach Geschmack.

Zum Garnieren:

Puderzucker,

250 g Harter Quark.

Zubereitung:

1. Die geschälten Kartoffeln mit Wasser bedecken und weichkochen.
2. Das Kochwasser teilweise (etwa zur Hälfte) abgießen und die Kartoffeln mit Mehl bestäuben. Zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen lassen.
3. Die heiße Kartoffel-Mehl-Mischung zu einem glatten Püree verarbeiten und leicht salzen.
4. Mit zwei in Butter getauchten Esslöffeln die Masse in Nocken formen und auf einen Teller geben.
5. Die Preiselbeeren in eine Schüssel geben, die Sahne darüber gießen und schaumig schlagen.
6. Die Nocken auf dem Teller mit Puderzucker streuen, dann harten Quark darüber reiben und danach Soße darüber gießen.