Interreg
Bayern – Česko
Spolufinancováno Evropskou unií
Kofinanziert von der Europäischen Union

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

6 – 2026 1B

BRAMBOROVÉ ŠKUBÁNKY SE ŠKVARKY A KYSELÝM MLÉKEM

Počet porcí: 4

Suroviny:

Brambory loupané 1 kg,

mouka hrubá 300 g,

sůl,

sádlo na smažení 250 g,

kyselé mléko 1 l,

škvarky hotové nebo je sami vysmažíme ze sádla

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. Ze škubánkové hmoty vytvoříme placičky a opečeme na sádle dozlatova.
5. Podáváme s rozpečenými škvarky a kyselým mlékem.

TSCHECHISCHE „ŠKUBÁNKY“ MIT GRAMMELN UND SAUERKRAUT

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg geschälte Kartoffeln,

300 g Vollkornmehl,

Salz,

250 g Schmalz zum Braten,

1 l Sauermilch,

fertige Grieben (Grammeln) oder selbst aus rohem Schweineschmalz braten

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. Die Masse zu Bratlingen formen und in Schmalz goldbraun braten.
5. Mit gerösteten Grammeln (Grieben) und Sauermilch servieren.