

Scískanice zo zemiakového cesta :)

Potrebueme: 800 g zemiakov, 150 g hrubej múky, soľ, pomleté oškvarky, husaciu mastť.

Postup: zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť. Potom ich ošúpeme, prelisujeme alebo postrúhamem, 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 mastou a upečieme do chrumkava. Podávajú sa k polievkam.



[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)