

Štefanovské stříkance

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

2818 kalorií , **0 g** cukrů , **86 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Michaela Gatialova

Odkaz: <https://srecepty.cz/stefanovske-strikance>

Příprava

Zemiaky uvaríme v šupke. Zemiaky zemiakovna jemno nastrúhame, pridáme 50 g roztopeného masla, rozmrvené droždie, žltok, múku a vypracujeme hladké cesto. Sformujeme valec, z ktorého postupne režeme kúsky a rozvaľkáme ich na placky (priemer asi 20 cm). Každú placku potrieme rozpustenou maslom. Potom ju potrieme smotanou, posypeme krupicou a trocha osolíme. Stočíme a ukladáme tesne k sebe do vymasteného pekáča. Placky potrieme tukom, navrch natrieme zvyšok smotany a v rúre upečieme.

Tip k receptu

Podávame ako prílohu k polievkam a k omáčkam, narezané na kúsky chutia aj k vínu. Sú výborné aj s kyslým mliekom.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 300 g polohrubé mouky
- 1 žloutek
- 1 balení droždí (kvasnic)
- 100 g másla
- sůl
- 250 g zakysané smetany
- 100 g dětské krupice

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha