

Míšence

Babička ve Starej Kdyni dělala míšenci jenom občas, ale v Prapoříštích to mělo tradici, babička jí dělala ve čtvrtek a s uzeným to dělala jenom někdy, spíš bez masa.

Nastrouháme brambury na jemno, jako na vošouchy.



Necháme vokat přes cedítko (nebo se to může vymačkat přes plátěnej pytlík nebo jenom do hadru).



Až to vokane, tak se tám přidá hrubá mouka, sůl a vajíčko. Pokud se to s tou moukou přežene, tak jsou pak ty hotový vařený šlejšky tvrdý jako broky.



Uděláme šlejšky a vaříme, dokud nevyplavou (vodrazí se to vod dna a čeká se, až vyplavou).



Vařený šlejšky dáme na vymaštěnej pekáč, přidáme zelí (je lepší, když je drobet uvařený - asi nejlepší je na pánvi osmahnout cibulku s kmínem a solí, do toho dát pytlík kysanýho zelí, drobet vosladit -

když je zelí hodně kyselé, tak můžeme přidat klidně 4 velký polívkový lžíce cukru a necháme podusit) a nakrájený uzený. Dáme do trouby a pečeme 1/2 hodiny.



Jednodušší varianta je s bramburovejma knedlíkama z pytlíku. Z těsta uděláme čtyry hady a nakrájíme je na malý kousky, tak 3-4 cm. Dáme vařit, jak vyplavou, tak je scedíme, ve vymaštěném pekáči smícháme se zelím a dáme péct při 200°C na zhruba 30 min. Během pečení to musíme párkrát promíchat.



From:
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:
<https://kucharka.cesty.in/misence>

Last update: **2024/07/20 19:31**

