

# Vošouchy

Recept od babičky z Prapoříšť

1. Rozstrouhaný syrový brambury dáme na cedítka a vodu necháme vokapat (jenom když jsou brambury rozstrouhaný na jemno).
2. Přidáme sůl - hned jak se to rozstrouhá, aby to nezčernalo. Když se syrový brambury strouhají i se šlupkama, tak jsou hotový vošouchy drobet tmavší, ale to nevádí.
3. Pak přidáme hladkou mouku, aby to nebylo moc řídký, protože pak by se vošouchy špatně vobracely. Když to bude hustý, nebude to tak dobrý.
4. Pak přidáme vajíčko. Můžeme přidat mlíko, ale jenom, aby to udělalo konzistenci - všechno záleží na tom, na jakým strouhátku se to strouhalo. Někdy se ani mlíko, ani vajíčko přidávat vůbec nemusí.



5. Dochutíme majoránkou a česnekem.
6. Pečeme dozlatova. Na voleji nešetřit, aby ho tám byl aspoň centimetr a taky musí bejt rozpálenej, protože když se to dá na studeno, tak je to zabítý. Nepřechvátat vobracení - je dobrý s tím drobet zahejbat, aby se to vodlepilo.



From:

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

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/vosouchy>

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

