

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 150 g hrubej múky, 150 g mäkkého tvarohu, 2 bielky, strúhanka, olej na vysmážanie, soľ, mletý mak, práškový cukor

Postup

Olúpané zemiaky uvaríme v slanej vode domäkka. Vodu zlejeme do hrnčeka. Zemiaky rozpučíme, posypeme múkou a nalejeme na ne 100 ml vody zo zemiakov. Priklopíme a necháme asi 20 minút stáť v teple. Múka sa sparí a zamiesime cesto. Pridáme doň tvaroh, bielky a zahustíme strúhankou tak, aby sa z cesta dali tvarovať guľky. Tie ešte obalíme v strúhance a zo všetkých strán opražíme na oleji. Podávame posypané makom zmiešaným s cukrom.

