

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Šlejšky

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di patate lessate e fredde

150 g di semolino

1 uovo

sale

1 cucchiaino di aceto bianco

PREPARAZIONE

1 Le patate si grattugiano molto fini, vi si aggiunge la semola, l'uovo, il sale e l'aceto. Si fa una pasta ben lavorata che poi sulla spianatoia si arrotola a cilindro del diametro di circa 1cm e mezzo; questo cilindro si ritaglia poi a tocchetti, ognuno dei quali si lavora a dargli la forma di una pigna molto allungata, appunto una Šejška.

Questi gnocchi si cuociono subito in acqua bollente leggermente salata per circa 10 minuti. Si tolgono con la schiumarola e si servono cosparsi di pangrattato, fatto orsolare e colorire bene in abbondante burro.

NOTE

Gli Šejšky si possono anche servire zuccherati e conditi con burro fuso.