

PRIMI PIATTI

Šlejšky

LUOGO: [Europa](#) / [Repubblica Ceca](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE lessate e fredde - 500 gr

SEMOLINO 150 gr

UOVA 1

SALE

ACETO BIANCO 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

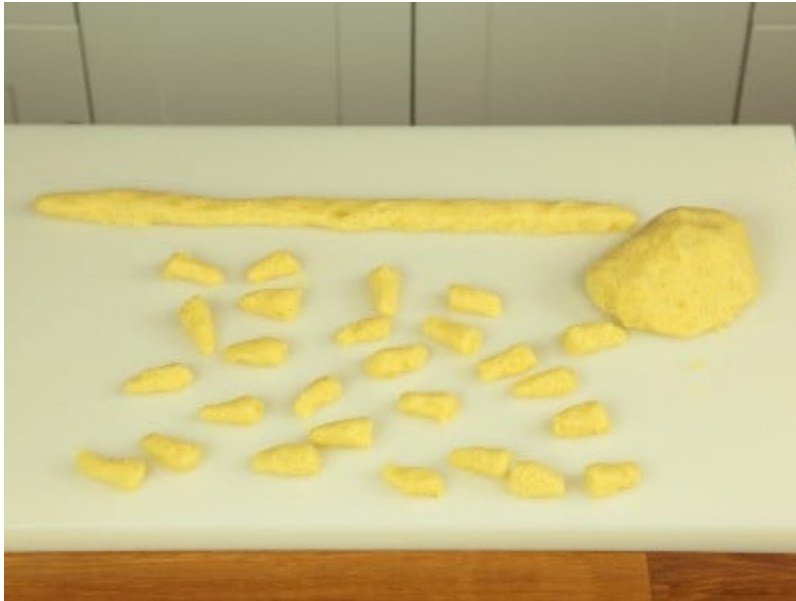
- 1 Passate le patate nello schiacciapatate quindi aggiungetevi la semola, l'uovo il sale e l'aceto.



2 Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Dividete l'impasto e realizzate dei cilindri lunghi di circa 1,5 cm di diametro.

Tagliate i cilindri a pezzetti e lavorateli per ottenere una forma di pigna allungata, questa forma viene chiamata Šejška.



- 3 Cuocere questi gnocchi in acqua bollente leggermente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla scolateli utilizzando una schiumarola.



- 4 Serviteli cosparsi di pangrattato rosolato e ben tostato in abbondante burro.

Gli Šejšky si possono anche servire nella loro versione dolce con zucchero e conditi con burro fuso.