



Tsjechische Republiek

Šišky s mákem

Aardappelknoedels met maanzaad

750 gr. bloemige aardappelen
125 gr. bloem + wat extra voor het bestuiven
zout
2 eieren
gemalen maanzaad
suiker
boter

Kook de aardappelen gaar in de schil, laat ze afkoelen, pel ze en rasp ze of werk ze door een aardappelpers.

Doe daar de bloem, een snuf zout en de twee eieren bij en kneed er een deeg van.

Bestuif een werkblad met wat bloem. Splits het deeg op in delen en vorm er lange rollen van, zo'n 4 cm. dik. Snij die in stukjes van één centimeter. Die stukjes rol je tussen je (met behulp van een klein beetje bloem) handpalmen uit tot langwerpige staafjes, ongeveer ter grootte van een pink.

Breng een pan met gezouten water lichtjes aan de kook. Laat de knoedeltjes erin glijden. Als ze boven komen drijven zijn ze goed. Dat zal zo'n twee minuutjes duren. Haal ze er uit, spoel ze af onder koud water en laat ze goed uitlekken.

Smelt een schandelijk royale klont boter in de pan. Daar gaan de knoedeltjes bij. Bak ze al omscheppend een paar minuutjes heel rustig door. Ze mogen heel, heel lichtjes goudbruin worden, maar beslist niet tè, want dan worden ze hard en dan lusten we ze niet meer als dessert. Schep ze op borden, strooi er royaal gemalen maanzaad overheen en net zoveel suiker als je lekker vind.