

## Ingrediencie

250 g hladkej múky, 250 g uvarených zemiakov v šupke, 15 g droždia, 1 lyžica vody, 2 vajcia, 50 g cukru krupica, 50 g zmäknutého masla, štipka soli, kôra z pol pomaranča, olej na vysmážanie, džem na ozdobu

## Postup

Múku zmiešame s nastrúhanými očistenými zemiakmi, pridáme droždie rozpustené v lyžici vody, vajcia, cukor, maslo, soľ a kôru z pomaranča. Dobre vymiesime do mäkkého elastického cesta. Podľa potreby môžeme pridať múku. Zakryjeme čistou utierkou a necháme pol hodiny kysnúť. Potom cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme šišky, ktoré necháme podkynúť. Smažíme v horúcom oleji z oboch strán dozlatista. Po upečení ozdobíme džemom a posypeme práškovým cukrom.

