Škubánky

na 3 porce škubánků s mákem a 1 plech zapečených:
asi 1 kg oloupaných a na kostky nakrájených brambor
1 lžička soli
voda
300 g hrubé mouky

oblíbený tuk na omaštění
cukr
mletý mák

Brambory v hrnci zalijeme studenou vodou jen tak, aby byly lehce ponořené, osolíme, přivedeme k varu a vaříme mírně 15 minut. Slijeme si stranou do jiné nádoby asi polovinu vody. Dále musíme postupovat rychle: Brambory rozmělníme šťouchadlem a zasypeme jejich povrch moukou. Úzkým koncem měchačky propícháme směs hustě až ke dnu hrnce (vytvoříme komínky). Pokud v komínku u dna vidíme trochu vody, nevadí, vsákne se. Rychle zaklopíme poklicí, vrátíme na zdroj tepla a na nejnižší teplotu necháme propařit 15 minut.
Poté směs rozmícháme měchačkou pečlivě dohladka nebo si pomůžeme elektrickým ručním hnětačem na těsto. Pak pomocí dvou lžic namočených v rozputěném omastku nabíráme směs a tvarujeme škubánky.
Podáváme sypané cukrem a mákem nebo tvarohem nebo čímkoliv oblíbeným. Zbývající směs můžeme (po vytvarování škubánků, placiček nebo menších kousků jakýchkoliv tvarů) zapéct dozlatova v toubě na plechu s pečícím papírem. Pak využijeme jako přílohu nebo jako chuťovky.