

Patenty

Patenty 1

uvařené brambory /studené/ rozmačkáme do polohrubé mouky /nedávat moc/, přidáme jedno vejce a osolíme. Pořádně zpracujeme na vláčné těsto a rozválíme na tenké placičky. Ty se opečou z obou stran na plotně /nebo na suché, neomaštěné pánvičce/. Hotové potřeme rozpuštěným omastkem - máslem či sádlem, potřeme trnkami, posypeme mákem s cukrem a smotáme do ruličky.

Patenty 2

700 g ve slupce uvařených studených brambor /nejlépe vařených den předem/ nastroháme, přidáme k nim sůl, 300g hladké mouky, může být i jeden žloutek, ale nemusí. Z těsta na desce uděláme dlouhý váleček, který pokrájíme na stejné kousky, každý kousek vyválíme na placku a na rozehřátém sporáku nebo plotýnce z obou stran upečeme. Upečené placky pomastíme roztopeným máslem - 50 g /sádlem/, potřeme povidly, posypeme mákem /100g/ a práškovým cukrem / 100g/ a stočíme.