Šúľance :)

Potrebujeme: 400 g zemiakov, 150 g hrubej múky, 50 g masla, 2 žĺtky, štipku soli, mak (zomletý) a práškový cukor.

Postup: zemiaky uvaríme v šupke a ešte horúce očistíme a pretlačíme. Necháme vychladnúť a potom vymiesime s ostatnými prísadami. Hotové cesto necháme asi 30 minút odpočívať. Sformujeme valček, ktorý nakrájame na kúsky hrubé asi ako palec a rozgúľame ich na šúľance. Varíme vo vriacej, mierne osolenej vode 2-5 minút, kým nevyplávajú na povrch. Môžeme prepláchnuť studenou vodou. Odložíme do tepla, polejeme maslom a posypeme zomletým makom, ktorý sme zmiešali s práškovým cukrom.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania