

# NajPečenie



## Potrebuje:

**5 ks** zemiaky  
**300 g** múka polohrubá  
soľ  
strúhanka  
cukor práškový  
mak mletý

*Celkový čas prípravy:* **60 min.**

*Čas pečenia:* -

*Teplota pečenia:* -

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* -

## Zemiakové šúľance

Tradičné zemiakové šúľance, ktoré zachutia nie len cez sviatky.



## Postup:



Zemiaky uvaríme v šupke do mäkka, a ešte teplé ošúpeme a postrúhame aby vznikla kaša. Tú necháme vychladnúť.



Potom do vychladnutých zemiakov dáme štipku soli a prisypávame múku kým si zemiaky berú, ja som odvážila cca 300g a vznikne krásne cesto.



Cesto si rozdelíme tak na 3 časti a každú časť si vysuš'káme na valec, ten potom krájame na 1cm široké pláty. Keď máme šúľance porobené, varíme ich v slanej vode kým nevyplávajú na povrch a vtedy ešte chvíľku varíme. Potom šúľance povyberáme. Hotové šúľance posypeme makom, alebo

# NajPečenie

opraženou strúhankou a  
posypeme cukrom. Dobrú  
chuť.