

NajPečenie



Potrebujete:

- 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.