NajPečenie



Zemiakové šúlance

Tradičné zemiakové šúlance, ktoré zachutia nie len cez sviatky.

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:	**-**

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 vyšuľkáme na valec, ten potom krájame na 1cm široké pláty. Keď máme šúlance porobené, varíme ich v slanej vode kým nevyplávajú na povrch a vtedy ešte chvíľku varíme. Potom šúlance povyberáme. Hotové šúlance posypeme makom, alebo

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

opraženou strúhankou a posypeme cukrom. Dobrú chuť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.