



Šúlance

Potrebuje:

½ zemiakového cesta

1 vajíčko

2 dcl vody

soľ

hladká múka

strúhanka alebo orechy

maslo

mletý cukor



Postup:

Zo zemiakového cesta, vajíčka, vody, soli vypracujeme v miske hladké cesto. Do hrnca si dáme vodu a 2 malé lyžičky soli. Vodu necháme zovrieť. Cesto si dáme na dosku posypanú hladkou múkou. Vypracujeme z cesta valček a rozdelíme ho na menšie časti. Jednu časť si zoberieme a rozvaľkáme na dlhší tenší valček. Ten pokrájame na cca 1 cm veľké kúsky a každý rozšúlame. Takto prichystané kúsky dáme variť do pripravenej vody a počkáme kým sa uvaria. Uvarené ocedíme, omastíme.

Na suchej panvici opražíme strúhanku a pridáme do nej pridáme 1,5dcl vodu a vareškou miešame. Rozpustíme si maslo.

Šúlance si opražíme na suchej panvici. Na tanieri si posypeme šúlance nakoniec cukrom.