

„Šulánky“ s ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- brambory vařené 250 g
- mouka polohrubá 150 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej 1 ks
- na ozdobu marmeláda 1 ks
- cukr třtinový 50 g
- ořechy vlašské 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory najemno nastrouháme, přidáme mouku, vejce, sůl a vypracujeme těsto. Podle potřeby přidáme vodu a těsto necháme půl hodiny odpočinout.

Rozdělíme ho na čtyři části, vytvarujeme váleček, ze kterého nožem odkrajujeme malé kousky.

Vaříme ve vroucí osolené vodě asi 5 minut. Hotové omastíme olejem či máslem, rozdělíme na talíře, posypeme cukrem, ořechy a ozdobíme džemem.