

Slovenské šúľance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- uvařené brambory 450 g
- hrubá mouka 150 g
- máslo 2 lžíce
- mletý mák 100 g
- povidla 200 g
- smetana ke šlehání 200 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařené a vychladlé brambory prolisujeme přes lis. Přidáme hrubou mouku a vypracujeme hladké těsto.

Těsto rozdělíme na šest částí a z každé tvoříme válečky silné asi jako prst. Ty potom nakrájíme na malé kousky a dáváme na moukou posypaný tácek.

Zatím si v hrnci ohřejeme vodu. Když začne vřít, nasypeme do ní připravené šúľance. Vaříme je přibližně 3 minuty, když vyplavou na povrch, jsou hotové.

Uvařené šúľance polijeme rozpuštěným máslem, posypeme mletým mákem a polijeme omáčkou, kterou připravíme tak, že povidla rozvaříme ve smetaně. Šúľance můžeme posypat i tvarohem, kakaem, strouhankou s cukrem a podobně, záleží na tom, co máme rádi.

Někdy je děláme i naslano a poléváme je brynzovou nebo sýrovou omáčkou a sypeme nasekaným

koprem.