

Pohánkové šúľance s makom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvarené v šupke očistíme, prelisujeme alebo postrúhame na jemno.

Pridáme pohánkovú múku, vajíčko, soľ a zmes zľahka premiešame, aby sa ingrediencie spojili. Z masy vytvoríme dlhé pásy, ktoré nakrájame na menšie časti a ušúľame. Dáme do vriacej osolenej vody, kým nevyplávajú na povrch, pričom občas premiešame. Po uvarení šúľance polejeme rozpusteným maslom a posypeme mletým makom a cukrom.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 350 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Mak mletý modrý** - 150 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 300 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

