



ŠŮLANCE S MAKOM OD HUGA





Bez zemiakov! Jednoduchá a rýchla príprava. Výsledkom budete prekvapení! Je to že "manam"!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)



1/2 litra mlieka

8 polievkových lyžíc detskej krupice

15 polievkových lyžíc polohrubej múky

1 vajce

soľ

mletý mak

práškový cukor

maslo

Postup:

Z pol litra mlieka a krupice uvarte hustú kašu a nechajte ju vychladnúť.

Vychladnutú kašu vyberte na pracovnú dosku. Pridajte múku, vajíčko, soľ. Vypracujte cesto. Z cesta vytvarujte valec a pokrájajte na 10 malých častí. Z každej z nich rukami vypracujte dlhé šŮĽance, ktoré potom pokrájate na menšie kúsky.

Pripravené šŮĽance uvarte v slanej vode. Na koniec ich posypete mletým makom, práškovým cukrom a polejete rozpusteným maslo.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo