



SLIVKOVÉ GULE AKO OD BABIČKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu slivkových gulí budete potrebovať (50 ks):

1 kg zemiakov, 1 vajce, 270 g polohrubej múky, 1 lyžičku masla, štipku soli, 7 sliviek

Na posypanie:

strúhanka, práškový cukor, maslo

A TAKTO NA TO:

Uvarte zemiaky v šupke, nechajte ich vychladnúť, ošúpte a nadrobno nastrúhajte do veľkej misy. Uprostred urobte jamku, nasypete múku so soľou, pridajte vajce a lyžičku masla. Zmes zmiešajte a vypracujte hladké cesto. Ak je príliš lepkavé, prisypte trochu múky.

Cesto preložte na pomúčenú dosku a vyvalkajte na približne 0,5 cm hrúbku. Pred vykrajovaním ešte cesto poriadne zo spodnej strany pomúčte, vrchnú časť pokojne nechajte lepkavejšiu, lepšie sa vám bude spájať cesto pri tvarovaní gulí. Štvorce vykrajujte ostrým nožom, približne 5x5 cm veľké.

Slivky vykôstkujte a nakrájajte na štvrtky. Vždy to závisí od veľkosti vykrojených štvorcov a sliviek. Kúsky ukladajte doprostred štvorca a čistými rukami spájajte rohy. Rovnomerným pohybom oboch rúk vytvorte guľu, akoby ste pracovali s plastelinou. Slivky ochutnajte. Ak sú príliš kyslé, posypte ich štipkou cukru.

V panvici na sucho opražte strúhanku. Gule varte približne 6 minút v jemne osolenej vode. Spravidla vyplávajú na povrch, keď sú hotové. Z hrnca ich vyberajte priamo na tanier. Gule polejte maslom, posypte cukrom a opraženou strúhankou. Ako od babičky.

