



## Zemiakové šúľance (cikošky)

Na prípravu šúľancov budete potrebovať (2 porcie):

400 g zemiakov, 125 g polohrubej múky, 60 g krupice, štipku soli, 1 vajce, 15 g masla

Na dokončenie: mletý mak alebo strúhanka, práškový cukor, maslo

Zemiaky uvarte v šupe v osolenej vode a nechajte vychladnúť. Potom ich najemno nastrúhajte do väčšej misy, pridajte všetky ostatné suroviny, múku, krupicu, soľ, vajce a maslo izbovej teploty. Vymieste cesto, v prípade potreby dosypte trochu múky. Cesto preložte na múkou vysypanú pracovnú dosku, rozdeľte na 8 častí a dlanami šúľajte do tenkých dlhých valčekov s priemerom cca 1 cm. Príborovým nožom nakrájajte na 3 cm dlhé valčeky. Varte v osolenej vode niekoľko minút. Šúľance sú hotové, keď vyplávajú na povrch.

Verzia so strúhankou: strúhanku spolu s maslom opražte na panvici, scedené šúľance nasypťe do panvice a vareškou premiešajte aby sa riadne obalili. Na tanieri posypte cukrom.

Verzia s makom: maslo roztopte na panvici, uvarené a scedené šúľance nasypťe do panvice a poriadne obaľte v masle. Preložte na tanier, posypte makom a práškovým cukrom.