

Tekvicovo - mandľové šúľance

Počet porcií: 6-8

Príprava: 40 min

Varenie: 20 min



Postup:

1. Rúru predhrejeme na 180°C. Tekvicu rozpolíme a vyberieme jadierka. Plech na pečenie si vystelieme papierom. Prekrojenú tekvicu položíme šupkou nahor a pečieme 40 min. Potom ju otočíme a dopečieme ešte 10 min do mäkka. Necháme ju trošku vychladnúť.
2. Vnútro tekvice vydlabeme lyžicou do misky. Pridáme 2 vajička a vymixujeme ponorným mixérom do jemnej pasty.
3. Do zmesi pridáme štipku soli, hrnček mandľovej múky a hrnček tapiokovej múky (čiže škrobu). Zamiešame. Začne sa tvoriť cesto. Postupne pridávame mandľovú a maniokovú múku aj tapiokový škrob v rovnakom pomere, podľa konzistencie cesta.
4. Do veľkého hrnca dáme variť osolenú vodu.
5. Pracovnú dosku alebo pult si poprášime tapiokovým škrobom. Z cesta tvoríme šúľance.
6. Pripravené šúľance hádžeme do vriacej vody. Po vyplávaní na povrch ich nechávam variť ešte 5-7 minút.
7. Kým sa varia, vo woku si roztopíme maslo. Uvarené šúľance vyberáme rovno do roztopeného masla a dobre ich premiešame. Na záver ich ochutíme, ako máme najradšej.

Ingrediencie:

- 1 stredná maslová tekvica
- 2 vajička
- 2 hrnčeky mandľovej múky
- 1 hrnček tapiokového škrobu
- 1 hrnček maniokovej múky

Na dochutenie:

- maslo/ghee/kokosový olej
- med/javorový sirup/kokosový cukor
- mletý mak/mleté mandle/mleté vlašské či lieskové orechy...

Moje tipy a detailný postup nájdeš na webe:

[Tekvicovo-mandľové šúľance](#)

Moje vychytávky:
