



## Slowakije

### **Šúlance so strúhankou**

*Zoete noedels met broodkruim*

300 gr. aardappelen  
200 gr. bloem  
150 gr. griesmeel  
1 ei  
zout  
5 - 6 el. paneermeel  
100 gr. boter  
100 gr. fijne suiker

Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat ze een beetje afkoelen, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Meng het met het griesmeel, de bloem, het ei en een snufje zout en kneed er een deeg van.

Vorm, op een met bloem bestoven werkblad, lange rollen van het deeg met een dikte van ongeveer 1 cm. Snij die rol in stukjes van  $\pm 3$  cm. lang. Die laat je in een grote pan met kokend water glijden. Ga met een houten lepel voorzichtig over de bodem zodat ze er niet aan blijven kleven. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar. Haal ze er met een schuimspaan uit en laat ze even schrikken onder de koude kraan.

Doe de helft van de boter in een voorverwarmde kom. Schep er de noedels door (de boter smelt door de hitte van de noedels). Strooi er een lepel suiker over.

Rooster het paneermeel in een droge koekenpan goudbruin. Voorzichtig, want het brand snel aan. Doe er de rest van de boter en de suiker bij en schep het goed om tot de boter gesmolten is. Doe er een scheut water bij, roer het goed om en meng het door de noedels.

### **Šúlance s makom**

*Noedels met maanzaad*

Maak dezelfde noedels, kook ze, giet ze af, laat ze even schrikken onder koud water en schep er dan in een kom meteen 60 gr. boter door, zodat ze smelt en alle noedels bedekt.

Meng 125 gr. gemalen maanzaad met 100 gr. suiker. Schep de noedeltjes op voorverwarmde borden en bestrooi ze met het maanzaad-suiker mengsel.