

Kluski śląskie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pychota

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg ziemniaków -
- 1-2 jajka -
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej -
- 4 łyżki mąki pszennej -
- KAWAŁEK SŁONINY -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać i ugotować. Gdy ostygną przepuścić przez maszynkę, dodać jajka i mąkę ziemniaczaną. Posolić i zagnieść na gładkie ciasto. Na płaskim talerzu rozsypać mąkę pszenną. Z ciasta uformować małe kulki, każdą spłaszczyć i na środku zrobić mały dołek, obtoczyć w mące. Wrzucać porcję klusek do osolonego wrzątku i trzymać pod przykryciem, aż woda ponownie się zagotuje. Zmniejszyć ogień i gotować kluski dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową i podobnie postępować z resztą klusek. Podawać polane skwarkami ze słoninki lub jako dodatek do mięsa zamiast ziemniaków.

