

Doradca Smaku XIII: Kluseczki z grzybami leśnymi, odc. 12



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

biała część pora	1 sztuka
olej z suszonych pomidorów	
ząbki czosnku	2 sztuki
kurki	100 g
boczniak złocisty	100 g
suszone pomidory z ziołami	3 - 5 szt.
żółty ser pleśniowy	50 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Cząber suszony Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

Kluseczki:

mąka	5 łyżek
jajko	2 sztuki
mleko	100 ml
szczypior dymki	1 sztuka
Kurkuma mielona Prymat	do smaku

Do dekoracji:

świeże liście bazylii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Siekamy szczypiorek i wrzucamy do miski, do naczynia dodajemy również mąkę i jajka, doprawiamy całość kurkumą, a następnie mieszamy składniki za pomocą różgi. Dolewamy mleko do naszej masy, po czym dosypujemy jeszcze odrobinę mąki jeżeli nasze ciasto jest zbyt wodniste, następnie łączymy składniki. Za pomocą łyżki bierzemy małe kawałeczki masy i wrzucamy ją na wrzącą wodę. Jak kluseczki zaczną wypływać na powierzchnię wody to znak, że możemy je wyławiać do suchego naczynia. Następnie polewamy kluseczki olejem z suszonych pomidorów i całość mieszamy tak by olej pokrył kluski w całości.

Czosnek kroimy w plasterki, suszone pomidory na mniejsze części, a pora na plasterki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej z suszonych pomidorów, wrzucamy pora i mieszamy. Dodajemy czosnek, kurki, boczniaki, przyprawiamy całość cząbrem, dodajemy suszone pomidory i mieszamy składniki, solimy całość i doprawiamy ostrą papryką, łączymy produkty. Do składników na patelni dorzucamy kluseczki, mieszamy i lekko podsmażamy, tak by kluski przeszły smakiem grzybów. Na tarce ścieramy żółty ser pleśniowy, a następnie zrywamy parę listków bazylii.

Sposób podania:

Do głębokiego talerza nakładamy kluseczki, dokładamy grzyby. Na wierz kładziemy ser i dekorujemy liśćmi bazylii.