

## Kluski kładzione z przyprawami



**MARTYNA94**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2-3 szklanki
<b>woda</b>	1 szklanka
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>kurkuma</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>cebula podsmażona</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wymieszać z wodą i żółtkami, na końcu dodać przyprawy (ilość według uznania, kurkumę dla koloru).
- KROK 2 W garnku zagotować posoloną wodę i gdy zacznie się gotować, wrzucać łyżką stołową porcje ciasta. Kluski będą gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię wody.
- KROK 3 Cebulę podsmażamy na oleju.
- KROK 4 Kluski podajemy polane tłuszczem z cebulą.