

## Kluski śląskie



### MAŁGORZATA PIN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka ziemniaczana	2 szkl.
jajko	2 szt.
mąka pszenna	
sól	
woda	
olej	

### Mięso do klusek

schab bez kości	1 kg
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól	
papryka czerwona	1 szt.
Papryka słodka mielona Prymat	

### Sos

wywar mięsny	
mąka pszenna	2 łyżki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę.
- KROK 2 Dodajemy do ziemniaków jajka i mąkę ziemniaczaną.
- KROK 3 Formujemy okrągłe kluski a po środku robimy dziurkę.  
Błat podsypujemy mąką aby się kluski nie przykleiły.  
W garnku gotujemy wodę, wlewamy olej,  
Do gotującej wody wrzucamy po kolei kluski.  
Kopyścią delikatnie mieszamy. Gdy kluski wyjdą na wierzch wody delikatnie wykładamy je na talerz.
- KROK 4 Schab kroimy w plastry. Rozbijamy kotlety, posypać przyprawami sól, pieprz, papryka słodka.  
Do środka roladek wkładamy boczek wędzony, plasterki papryki czerwonej, zwijamy i łączymy wykałaczką aby podczas smażenia się roladka nie rozwinęła.  
Na gorący olej wkładamy roladki i smażymy z obu stron. Podlewamy wodą i pichcą się na małym ogniu.
- KROK 5 Gdy roladki będą gotowe, z powstałego wywaru robimy sos (mąka zmieszana z wodą i wlana do wywaru) przyprawiając do smaku pieprzem, solą.