

Kluski śląskie w sosem mięsny



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sos

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula	2 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
sól i pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku

kluski

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	25 dag
sól	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane ziemniaki ugotować do miękkości, wystudzić i przepuścić przez praskę. Masę ziemniaczaną wymieszać z mąką i formować kluski w każdej robiąc palcem dziurkę. Gotować w osolonym wrzątku do ich wypłynięcia. Wyjąć na talerze.
- KROK 2 Mięso pokroić w kostkę usmażyć.
- KROK 3 Usmażyć pokrojoną w piórka cebulkę i dodać do mięsa.

KROK 4 Zalać wodą i zagotować. Do mięsa dodać startą marchew i pietruszkę gotować do miękkości mięsa. Pod koniec doprawić do smaku (sól, pieprz, sos sojowy), można lekko zagęścić wsypując łyżkę bułki tartej.

KROK 5 Sosem polać kluski.