

Kluski śląskie z chłopskim sosem.



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

ziemniaki ugotowane

jajko

mąka ziemniaczana

sól i pieprz

Składniki na sos

udko z kurczaka

kiełbasa

sól i pieprz

Papryka słodka mielona Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki gotujemy , przeciskamy przez prasę
2. Dzielimy na cztery równe części. Jedną część wypełniamy mąką ziemniaczaną.
3. Dodajemy jajako, sól pieprz i wyrabiamy.
4. Formujemy kluski , robiąc kciukiem dziurkę na środku.
5. Gotujemy 3 minuty od wypłynięcia

Przygotowanie sosu

1. Kielbase kroimy wedle uznania i razem z cebulką pokrojoną w kostkę podsmażamy na oleju.
2. Do Kielbaski i cebuli dodajemy podrobione mięsko z wcześniej ugotowanego udka.
3. Wszystko zalewamy szklanką bulionu i gotujemy ok. 15 minut.
4. Doprawiamy przyprawami do smaku , można zageścić sosik śmietaną z mąką.

Kluseczki z sosikiem można podawać np. z buraczkami.
SMACZNEGO.

