

## Kluski śląskie z czosnkiem niedzwiedzim



### SMAKOLYKIJOANNY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	1 kg
<b>mąka ziemniaczana</b>	
<b>czosnek niedźwiedzi</b>	6 łyżek
<b>sól morska</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrałam i ugotowałam do miękkości w lekko osolonej wodzie. Odcedziłam i tłuczkiem zagniotłam nie chciało mi się zmielić .
- KROK 2 Ostudziłam , a następnie w tym samym garnku wygładziłam ziemniaki podzieliłam na cztery równe części i jedną wyjęłam .
- KROK 3 Zamiast ziemniaków wsypałam tyle samo maki ziemniaczanej .
- KROK 4 Dodałam czwartą część ziemniaków oraz czosnek niedźwiedzi i zagniotłam raz dwa ciasto.
- KROK 5 Formowałam niewielkie kuleczki, spłaszczając lekko na dłoni i palcem robiłam w nich wgłębienie .
- KROK 6 Kluski wrzucałam partiami do lekko osolonej wody. Po wrzuceniu delikatnie mieszałam łyżką aby kluski nie przykleiły się do dna garnka. Gotowałam od wypłynięcia 2 minuty.
- KROK 7 Podawałam z gulaszem :)