

## Kluski śląskie z gulaszem



### QUCHNIAKAROLI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kilogram
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>szczypta soli</b>	do smaku
<b>mąka ziemniaczana</b>	do smaku
<b>łopatka wieprzowa</b>	500 gram
<b>szynka wieprzowa</b>	300 gram
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>słodka papryka</b>	1 łyżka
<b>kostka mięsna</b>	1 sztuka
<b>liść laurowy</b>	2 sztuki
<b>pieprz ziarnisty</b>	8 ziaren
<b>ziele angielskie</b>	6 ziaren
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>musztarda</b>	3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Przygotowanie Klusek:

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie (uważamy żeby nie rozgotować). Ugotowane, odcedzone i gorące przeciskamy przez praszkę. Zostawiamy masę, aby ostygła na tyle, że da się wyrobić rękami. Ciepłą ziemniaczaną masę wyrównujemy w misce i dzielimy na 4 równe części, po czym jedną ćwiartkę wyjmujemy i wypełniamy to miejsce mąką ziemniaczaną. Lekko solimy, dodajemy jajko. Zagniatamy na gładkie ciasto. Formujemy kulki, lekko spłaszczamy i robimy dziurkę. Gotujemy we wrzątku, aż kluseczki wypłyną.

### Przygotowanie Gulaszu:

Mięso dokładnie umyć i pokroić na mniejsze kawałki. Posolić. Na patelni z grubym dnem rozgrzewać olej i wrzucić mięso. Dokładnie obsmażyć.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do mięsa razem z łyżką papryki. Chwilę wszystko razem podsmażyć.

Po tym czasie mięso zalać przegotowaną, gorącą wodą. Woda powinna zakryć mięso. Dodać kostkę mięsną, pieprz, ziele angielskie i listki laurowe. Patelnię przykryć i całość dusić przez około 2 godziny. Mieszać od czasu do czasu a w razie potrzeby podlać gulasz wodą.

Po tym czasie do 1/3 szklanki zimnej wody dodać mąkę, dobrze wymieszać (żeby nie było grudek) i dodać do mięsa, żeby zagęścić sos. Dodać musztardę i zamieszać. Gotować jeszcze przez chwilę, do momentu, aż sos zgęstnieje. Smacznego.