

Kluski ziemniaczane z truskawkami



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ziemniaki	1.5 kilograma
mąka pszenna	2.5 szklanki
mąka ziemniaczana	0.5 szklanki
jajko	2 sztuki
sól	1 szczypta
śmietana	2 szklanki
cukier	3 łyżki
truskawki	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy zalewamy w garnku wodą i stawiamy do gotowania. Solimy. Gdy się ugotują odlewamy wodę i przepuszczamy przez praskę. Ziemniaki muszą przestygnąć. Truskawki myjemy, osuszamy i oprószamy cukrem pudrem (najlepiej przed dodaniem do klusek). Do przestudzonych ziemniaków dodajemy mąki i wbijamy jajka. Dość szybko zagniatamy ciasto, podsypujemy mąką i robimy z ciasta wałek taki kopytkowy. Kroimy go na kawałki i robimy placuszki do każdego nakładamy np. po dwie truskawki i zlepimy. Wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy ok 4-5 minut od wypłynięcia. Podajemy z posłodzoną śmietaną.