

## Smażone kluski z farszem pieczarkowym



### NAOKRUSZKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	700 gram
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mąka ziemniaczana</b>	
<b>pieczarki</b>	600 gram
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. Wyrównaj, podziel na 4 części, jedną odłóż na pozostałe. Do wolnej części wsyp mąki - tyle by wyrównała się z częścią ziemniaków. Dodaj jajko i wyrób ciasto.
2. Pieczarki zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Wsyp je na patelnię z rozgrzanym olejem ( 3 łyżki) posól, i smaż aż wyparuje woda spod pieczarek.
3. Z ciasta odrywaj porcję , Formuj placki, na środek nałóż pieczarki , Całość złóż jak pierożka a następnie uformuj kulkę.
4. Kluski wrzucaj na osolony wrzątek i gotuj przez 7 minuty od momentu wypłynięcia. Następnie kluski przesmaż na oleju.