

Szare kluski

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
jajko	2
mąka	10 łyżek
cebule	2
słonina	50 gram
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach. Sok lekko odcedzić. Ziemniaki połączyć z mąką, jajkami, wymieszać i doprawić do smaku, Małe porcje ciasta wrzucać łyżką do wrzącej, osolonej wody. Gotować 5 minut. Drobną pokrojoną słoninę stopić i podsmażyć z posiekaną cebulką. Ugotowane kluski odcedzić, ułożyć na półmisku i polać tłuszczem. Podawać z kiszoną kapustą lub gotowaną marchewką.