

## wielka kluska z chleba

### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kromki z mąki z pełnego przemi</b>	6 sztuk
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>bułka</b>	
<b>cebula</b>	
<b>ząbek czosnku</b>	
<b>jajko</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>pieczarki posiekane</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

chleb moczę w mleku, przepuszczam przez maszynkę do mięsa razem z grzybami. Mieszam pokrojoną bułkę z jajkiem, posiekaną cebulą, czosnkiem i natką. Łączę z masą z chleba. Wykładam na czystą ściereczkę, zawiązuję rogi, formując duży klusek. Klusek wkładam w ściereczce do garnka z gotującą się wodą. Gotuję godzinę, wyjmuję, osączam, usuwam ściereczkę, podaję ze zrumienioną na tłuszczu cebulką.