

## ziemniaczane kluski z gałką Prymat



### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	13 dkg
<b>ziemniaki</b>	500 dkg
<b>sól</b>	
<b>Gałka muszkatołowa mielona Prymat</b>	
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	
<b>tarty ser</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki obrane gotuję w małej ilości wody, przepuszczam przez maszynkę , dodaję gałkę , mąkę i jajko i ucieram na gęstą masę. Formuję w mące wałki o długości 5 cm. Kluski wrzucam na wrzącą wodę i gotuję , aż wypłyną. Wybieram cedzakiem i układam na półmisku, posypuję startym serem i polewam przyrumienioną bułką tartą.