

Kluski śląskie



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	1 szklanka
jajko	1 szt.
oliwa	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę i przełożyć do miski. Uklepać je w naczyniu, aby ich powierzchnia była równa. Nożem podzielić ziemniaki na równe cztery części - ćwiartkę masy wyjąć i odłożyć na talerzyk. W wolne miejsce po ćwiartce ziemniaków wsypać tyle mąki ziemniaczanej, aby powierzchnia ziemniaków znów była równa. Do miski z powrotem włożyć wyjętą ćwiartkę ziemniaków i jajko. Wyrobić wszystko na gładkie ciasto.

Ręce zwilżyć zimną wodą, odrywać po kawałeczku ciasta, formować z niego kulki wielkości orzecha włoskiego, w środku każdej kulki zrobić palcem zagłębienie - dziurkę. Kluski wrzucać do osolonej, wrzącej wody z dodatkiem oliwy, aby nie zlepiały się. Gotować 2 minuty. Wyjąć, osączyć, wkładać na talerze. Podawać z sosem mięsnym lub polane stopioną słoninką i skwarkami.