

Paluszki babci Jasi



MONIKA202



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	2 kg
mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	1 szt
sól do smaku	1 łyżka
cebula podsmażona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Ugotować ziemniaki w lekko posolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić wodę i podusić ziemniaki. Postawić na ok. 15 min do ostygnięcia. Następnie dodajemy jajko, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną oraz przyprawiamy solą. Wszystko dokładnie mieszamy aż ciasto zrobi się jednolite. Po wymieszanu bierzemy kopytą łyżką lub nabieramy w garść trochę ciasta i rolujemy delikatnie rozciągając, "przyplaszczamy" delikatnie palcami i rozcinamy na krztałt "rombu". Do gotującej osolonej wody wrzucamy paluszki i chwilę gotujemy na średnim ogniu ciągle mieszając. Na koniec cebulkę pokroić w paski lub kostkę, przysmażyć na maśle i dodać do gotowych paluszków. SMACZNEGO!