

Kluski kładzione marchewkowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże marchewki	2
duże ząbki czosnku	3
szkl. mąki (szkl. poj. 250ml)	2,5
łyżeczka soli	1
łyżeczka masła	1
łyżeczka cukru	1
jajko	1-2 lub 1 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę umyć i oskrobać, pokroić w kosteczkę. Czosnek obrać, pokroić w plasterki. Marchewkę i czosnek przełożyć do rondla, wlać ok.100ml wody, dodać sól, masło i cukier, dusić na małym ogniu aż marchewka będzie zupełnie miękka. Następnie zmiksować na papkę, wystudzić. Do purre z marchwi wbić jajka, wymieszać, powoli dosypywać mąkę intensywnie wyrabiając łyżką aż uzyskamy gęste, kleiste ciasto. W garnku zagotowujemy wodę, solimy. Małą łyżeczkę zanurzamy we wrzątku a następnie nabieramy nią po niewielkiej ilości ciasta (ok.1/2 łyżeczki) i wrzucamy do wrzącej wody. Przed każdorazowym nabraniem ciasta łyżeczkę (ten koniec którym nabieramy ciasto) zanurzamy na moment w gorącej wodzie. Po włożeniu wszystkich klusek mieszamy zawartość garnka i zagotowujemy, gotujemy jeszcze 2 min. i odcedzamy. Takie klusieczki podajemy do gulaszu albo innych dań z sosem. Jeśli do duszenia marchewki nie dodamy czosnku to powstałe kluski możemy podać na słodko, ze śmietanką i twarogiem.