

Gałuszki



CASSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1,5 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 kg
masło	50 g
śmietana	200 g
jajko ugotowane na twardo	15 szt
wędlina	1 kg
mąka	0,5 kg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować ze skórką w osolonej wodzie, ostudzić, obrać, przepuścić przez maszynkę. Tartą bułkę zrumienić na maśle ,zdjąć z ognia, dodać śmietaną, roztrzepane jajko, posiekaną wędlinę, mąkę i sól. Wszystko połączyć z ziemniakami. Z ciasta uformować wałek, pokroić go na równe części. Z każdego kawałka zrobić kulki, układać je na natłuszczonej blasze piec przez 20 min. W temp. 180 stopni. Podawać z sosem śmietanowym