

Kluski śląskie wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków

mąka ziemniaczana ($\frac{1}{4}$ objętości ziemniaków)

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować . Dobrze odcedzić . Przecisnąć przez praskę do ziemniaków (lub zmielić w maszynce). Uformować z ziemniaczanej masy kopczyk . Przedzielić go na 4 części . Włożyć do miseczki 1 część by zobaczyć ile miejsca zajmuje . Dodać te ziemniaki do reszty, a w miseczce odmierzyć tyle mąki ziemniaczanej ile było ziemniaków. Wyrobić ziemniaki z mąką lekko je soląc . Wałkować w rękach kuleczki - w każdej dobić palcem dołek (uciskając ciasto. Gotować na osolonym wrzątku z dodatkiem 2 łyżek oleju - 3 minuty od wypłynięcia .

Niektórzy dodają do ciasta jajko. Trzeba wtedy dodać więcej mąki. Moim zdaniem kluski bez jajka są delikatniejsze .

Można je podawać jako dodatek do II dania lub jako samodzielne danie NP. z zasmażaną kapustą kiszoną , okraszone skwarkami z boczku.