

Kluski kładzione ziemniaczane



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
masło	1/4 kostki
jajko	4 szt
mąka	300 g
gałka muskatołowa	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i zmielić.
Mąkę przesiać przez sito na stolnicę, dodać masę ziemniaczaną.
Żółtka oddzielić od białek.
Żółtka utrzeć z masłem na puszystą masę, białka ubić na sztywną pianę.
Dodać do mąki i ziemniaków, doprawić gałką i solą.
Dokładnie wyrobić ciasto.
W garnku zagotować wodę, posolić i wrzucać kluski nabierając łyżką.
Gotować kilka minut pod przykryciem.
Wydawać łyżką cedzakową.
Podawać ze skwarkami.