

Kluseczki ziemniaczano-pomidorowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg ziemniaków	0,5
jajko	1
szkl. mąki pszennej (może troszkę więcej) + 1/2 łyżeczki soli	ok. 1,5
łyżeczki koncentratu pomidorowego 30%	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, wypłukać, pokroić na mniejsze kawałki, ugotować do miękkości. Odcedzić i utłuc dokładnie na purę. Gdy nieco przestygną dodać do nich jajko, koncentrat, sól i stopniowo dosypywać mąkę (trochę zostawić do posypania stolnicy) cały czas wyrabiając. Ciasto powinno być takie jak na kopytko. Z ciasta toczyć wałeczki a z nich odcinać nieduże kawałki szer. ok. 2 cm.. Z jednej strony przycisnąć każdą kluskę ząbkami widelca. Kluseczki wrzucać na osolony wrzątek, gotować ok. 2-3 min. od wypłynięcia. Wyjmować łyżką cedzakową na durszlak. Podawać z mięsem i sosem albo zrumienioną cebulką.