

Kluski kładzione z boczkiem



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	2 szt
mąka	2-3 szkl
sól	
cebula biała	4 szt
wędzony boczek	30 dag
olej	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Nadmiar soku odlewamy. Dodajemy jajka, make i szczyptę soli. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dosypujemy make. W dużym garnku zagotowujemy wodę, lekko solimy, wlewamy łyżkę oleju. Łyżką nabieramy niewielkie porcje ciasta (za każdym razem moczymy łyżkę w zimnej wodzie, żeby ciasto nie przyklejało się) i kładziemy na wrzątek, Mieszamy, aby kluski nie przywarły do dna garnka. Gotujemy ok. 5 minut od wypłynięcia, następnie odcedzamy. Boczek kroimy w kostkę, Cebule obieramy, kroimy w piórka i szklimy na rozgrzanym oleju. Dodajemy boczek, mieszamy i smażymy, aż tłuszcz się wytopi. Okraszamy kluski.