

Kluski śląskie a pietruszką



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
sól	do smaku
mąka ziemniaczna	1/4 objętości
zielon pietruszka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i gorące przepuścić przez prasę. Przestudzić, dodać jajko i żółtko, doprawić solą i wymieszać na jednolitą masę którą dzielimy w misce na 4 części. Jedną część rozkładamy na pozostałych a na to miejsce wsypujemy mąkę ziemniaczaną i wyrabiamy ciasto dodając pod koniec drobno pokrojoną natkę pietruszki. Z ciasta formujemy okrągłe niezbyt duże kluseczki i gotujemy do ich wypłynięcia na powierzchnię. Takie kluski polecam na świąteczny obiad prezentują się wspaniale.