

Kluseczki z deseczki



VIKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 kubki
jajko	2
sól	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
woda letnia	4/5kubków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsyp do miski przesianą mąkę, sól, jajka i kubek wody[tylko jeden !]. Najpierw wymieszaj wszystkie składniki drewnianą łyżką, a potem wyrabiaj ciasto rękami dopóki nie będzie a na jego powierzchni pojawią się pęcherzyki.

Zagotuj wodę ze szczyptą soli i łyżką oliwy. Gdy woda zacznie wrzeć, włóż część ciasta na deskę i widelcem oddzielaj i wrzucaj kolejno do wody. Kiedy kluseczki wypłyną na wierzch gotuj je jeszcze przez 4 minuty. Potem kluski przełóż na durszlak za pomocą, polej zimną wodą, a następnie daj je na talerzyki. Kluski najlepiej zjeść z sosem pomidorowym lub z szczypiorkiem.

SMACZNEGO ŻYCZE