

Kluski z zieloną cebulką Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
jajko	2 sztuki
margaryna	50 g
mąka ziemniaczana	1/4 ugniecionych ziemniaków
cebulka dymka ze szczypiorem	1 pęczek
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Uklepać w misce na płasko, podzielić na 4 części, wyjąć 1 część, odłożyć na górę. W miejsce po ziemniakach wsypać mąkę ziemniaczaną (równą z ziemniakami), dodać margarynę pokrojoną w cienkie kawałki, jajka, pokrojoną cebulkę ze szczypiorem, pieprz i dokładnie wyrobić ciasto. Zrobić jedną kluskę i ugotować. Jeśli będzie się rozgotowywać (zależy ile skrobi jest w ziemniakach), dosypać jeszcze trochę mąki ziemniaczanej. Z ciasta zrobić kulki, lekko spłaszczyć i pośrodku zrobić dziurkę. Można też zrobić z ciasta wałek i pokroić, tak jak kopytko. Kluski wrzucać do osolonego wrzątku i po wypłynięciu gotować kilka minut na małym ogniu. Podawać z mięsem i sosem. Można też podać z przesmażonym boczkiem lub słoninką ze skwarkami. Smacznego!