

Kluski ślaskie nadziewane gyrosem



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	1 kg
jajko	1 szt
mąka ziemniaczana	250 g
sól	
ugotowane mięso z kurczaka (obrane z 1 porcji rosółowej i skrzydełek)	
przyprawa do gyrosa	1-2 łyżki
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zmielić maszynką lub bardzo dokładnie utłuc tłuczkiem do ziemniaków (powinna wyjść gładka masa jak puree). Do masy dodać jajko i mąkę ziemniaczaną (dodawać stopniowo) i wyrabiać ciasto. Gotowe nie będzie kleić się do rąk. Mięso przesmażyć na oleju z dodatkiem przyprawy do gyrosa. Nabierać porcje ciasta, nadziewać przygotowanym mięsem i formować tak jak pyzy. Zagotować w szerokim garnku wodę z solą i porcjami gotować na małym ogniu (ok. 5 minut od chwili wypłynięcia). Można podawać okraszone smażoną cebulką lub polane sosem pieczeniowym.