

Kluski dyniowe



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

miąższ z dyni	20 dag
mąka	5 dag
Średni ziemniak	1
jogurt naturalny	5-6 łyżek
żółtko jajek	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miąższ z dyni ugotować w niewielkiej ilości wody tak aby zrobił się miękki. Następnie miąższ zmiksować i dodać przeciśnięte przez praskę ziemniaki. Wsypać mąkę i dodać żółtko. Dokładnie rozgnieść ciasto tak aby powstała jednolita masa. Niestety ciasto będzie się strasznie lepiło, ale nie należy podsypywać je mąką lecz postarać się z wilgotnymi dłońmi uformować wałeczek, który później kroimy. Podobnie jak kopytka. Do gotującej i osolonej wody dodać trochę oleju. gotować ok. 2 minut od momentu wypłynięcia ostatniego kluseczka. Można podawać je na słodko lub np. ze śmietaną i posypanym drobno koperkiem wówczas możemy od sosu dodać soli ziołowej, która bardzo fajnie zmienia smak.