Szare kluski wg Babcigramolki :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
mąka żytnia	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
jajko	1 szt.
boczek wędzony	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki utrzeć w malakserze na miałko (lub utrzeć na tarce jarzynowej na najdrobniejszych oczkach). Sitko wyłożyć gazą i zostawić na nim pulpę ziemniaczaną na 15 minut by odciekła .
Zwinąć gazę i odcisnąć ziemniaki .Włożyć do miski .Dodać jajko i mąki (Niektórzy czekają aż sok z ziemniaków się ustoi i można go zlać zostawiając na dnie skrobię ziemniaczaną – i to ją dodają do klusek .Mnie się nie chce –czekać- daję mąkę ziemniaczaną – na jedno wychodzi).Dobrze wymieszać .
Nastawić osoloną wodę w dużym garnku .
Zanim woda się zagotuje pokroić boczek w drobną kosteczkę i usmażyć na rumiano na patelni .
Na wrzącą wodę wkładać łyżeczką kluseczki i gotować 5 minut od wypłynięcia . Wyjąć łyżką cedzakową .
Podawać okraszone skwarkami z boczku z kiszoną kapustą obgotowaną (z kminkiem) .