Kluski śląskie z sosem grzybowym



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
ziemniaki	0,5 kg (ugotowanych)
jajko	
mąka ziemniaczana	150 g
sól	
Sos	
grzyby suszone	20 g (borowiki, ugotowane)
pieczarki	200 g (umyte, pokrojone w cząstki)
wino białe wytrawne	30 ml
śmietana 30%	300 ml (płynna)
cebula	1 szt. (pokrojona w drobną kostkę)
czosnek	2 ząbki (drobno pokrojone)
olej rzepakowy	20 ml
tymianek	
natka pietruszki	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	
oliwa truflowa	
Dodatki	
ogóreczki konserwowe	

patisony marynowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy składniki.

KROK 2 Ugotowane i wystudzone ziemniaki rozdrabniamy (dokładnie aby nie miały grudek). Przekładamy na stolnicę, robimy zagłębienie do którego wbijamy jajko i wsypujemy mąkę oraz szczyptę soli. Zagniatamy ciasto aż będzie gładkie. Z kawałków ciasta formujemy nieduże kulki, robiąc w każdej dziurkę palcem. Przygotowane kluski wrzucamy do osolonej, wrzącej wody i gotujemy do momentu wypłynięcia na wierzch.

KROK 3 Ugotowane suszone grzyby kroimy na cieniutkie paseczki wywar zachowujemy. W rondelku na oleju przesmażamy cebulę, dodajemy tymianek i czosnek chwilę smażymy aby czosnek się nie spalił i nie był gorzki. Następnie dodajemy wino i całość szybko zagotowujemy. Na patelni przesmażamy pieczarki na złoty kolor. Dodajemy je do rondelka wraz z suszonymi grzybami oraz cebulą, zalewamy śmietaną i wywarem z gotowania suszonych grzybów i wszystko razem delikatnie gotujemy.

KROK 4 Doprawiamy według własnego smaku solą, pieprzem, suszoną natką pietruszki oraz ewentualnie oliwą truflową.

KROK 5 Przygotowane kluski polewamy sosem grzybowym i podajemy z ogórkami konserwowymi oraz patisonami.