

## Ziemniaczane przecieraki



### BOGUŚKA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaków</b>	1 kg
<b>sól</b>	
<b>olej</b>	
<b>jajko</b>	1
<b>mąka ( ilość zależy od gęstości ciasta)</b>	
<b>cebula</b>	
<b>kiełbasa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce lub mielimy przez maszynkę. Dodajemy jajko trochę soli, mieszamy. Dodajemy mąkę - jej ilość zależy od tego, ile wody mają w sobie ziemniaki. Ciasto ma być gęstsze niż na placki ziemniaczane.

W garnku gotujemy wodę. Na pokrywkę wykładamy trochę ciasta i łyżką nabieramy nie wielki porcję. Wrzucamy na wrzątek. Gotujemy, aż wypłyną.

Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy pokrojoną w kostkę kiełbasę i cebulę, rumienimy. Odcedzamy przecieraki. Mieszamy z cebulą i kiełbasą.