

kluski z pasztetową



DUCATTI21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	0.5 kg
mąka	0.125 kg
cebula biała	1 szt.
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	szczypta
pieprz czarny mielony	szczypta
jajjko surowe	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki wymieszać razem mąką i jajkiem.pasztetową przesmażyć razem z pokrojoną w kostkę cebulą z dodatkiem gałki i pieprzu.przygotowany i przestudzony farsz zawinąć w kluskę ziemniaczaną.wrzucić przygotowane kluski do osolonego wrzątku i gotować aż do wypłynięcia.można podawać również przesmażone na odrobinie słoniny