

Kluski Śląskie



PSYCHOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków

1 łyżka maki ziemniaczanej oraz przennej

żółtko jajek

2 szt.

Sól peklowa drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy, gdy wystygną mielimy dodajemy 2 żółtka obie mąki sól i mieszamy. Gdy już mamy masę robimy małe kuleczki i w środek wkładamy palca żeby był dołeczek. Gotujemy w wodzie osolonej ok 3 - 4 minut. Podajemy polane cebulką i boczkiem;)