

Polskie kluski śląskie w sosie grzybowym



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kluski:

ziemniaki ugotowane	0,5 kilograma
jajko	1 sztuka
mąka ziemniaczana	150 gram

Sos:

suszone borowiki	20 gram
pieczarki	200 gram
wino białe wytrawne	30 mililitrów
śmietana kremówka	300 mililitrów
cebula	1 sztuka
czosnek posiekany	2 ząbki
olej rzepakowy	20 mililitrów
tymianek	
natka pietruszki	

Opcjonalnie:

oliwa truflowa

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz biały mielony Prymat

Dodatki:**ogóreczki konserwowe****patisony marynowane**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kluski:

Ugotowane i wystudzone ziemniaki rozdrobnić (dokładnie, aby nie miały grudek). Przełożyć na stolnicę, zrobić zagłębienie, do którego wbić jajko i wsypać mąkę oraz szczyptę soli. Zagnieść ciasto, aż będzie gładkie. Z kawałków ciasta uformować nieduże kulki, robiąc w każdej dziurkę palcem. Przygotowane kluski wrzucić do osolonej, wrzącej wody i gotować do momentu wypłynięcia na wierzch.

Sos:

Ugotowane suszone grzyby pokroić na cieniutkie paseczki, a wywar zachować. W rondelku na oleju podsmażyć cebulę, dodać tymianek i czosnek, smażyć chwilę, aby czosnek się nie spalił i nie był gorzki. Następnie dodać wino i całość szybko zagotować. Na patelni podsmażyć pieczarki na złoty kolor. Dodać je do rondelka wraz z suszonymi grzybami oraz cebulą, zalać śmietaną i wywarem z gotowania suszonych grzybów i wszystko razem gotować na małym ogniu. Doprawić według własnego smaku Przyprawą do potraw Kucharek, pieprzem, suszoną natką pietruszki oraz ewentualnie oliwą truflową.

Przygotowane kluski polać sosem grzybowym i podawać z ogórkami konserwowymi oraz patisonami.

Kucharek radzi:

1. Ważne jest by do klusek śląskich użyć starych, mącznych ziemniaków ponieważ młode mają w sobie za dużo wody i kluski mogą się rozpadać.
2. Sos grzybowy oczywiście będzie smakował najlepiej, jeśli użyjemy świeżych grzybów.
3. Wyjątkowego smaku zapewni Przyprawa do potraw Kucharek.