

Kluski ziemniaczane z wołowiną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg ugotowanych ziemniaków	ok. 1,5
dkg gotowanej wołowiny z rosółu (najlepiej pręgi)	ok. 30-50
łyżeczki proszku grzybowego	1-2
łyżek mąki ziemniaczanej	kilka
sól, Pieprz mielony, majeranek	do smaku:
zębki czosnku	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę zmielić. Cebulę i czosnek, obrać, posiekać. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, zeszklić cebulę razem z czosnkiem, dodać do wołowiny. Doprawić masę solą pieprzem, majerankiem i dosypać proszek grzybowy, dokładnie wyrobić. Ziemniaki zmielić, ugnieść w misce. Podzielić masę na 4 m/w równe części (na krzyż), jedną część wyjąć a w jej miejsce wyspać dokładnie tyle samo mąki ziemniaczanej. Dodać odjętą część ziemniaków z powrotem i zagnieść masę, wyrobić. Nabierać porcje masy, ok. 2 łyżek, lekko rozplaszczać na dłoni. Na środek kłaść po trochu masy mięsnej i zlepić dokładnie brzegi formując okrągłe kluski. Gotować je partiami w osolonym wrzątku ok. 10 min., ale na wolnym ogniu żeby się nie rozpadły. Przed podaniem okrasić cebulką zezłoczoną na oleju.