

Kluseczki śląskie dla dzieci ;)



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	250 dag
mąka ziemniaczana	200 dag
jajko	1 sztuka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki mielimy ze dwa razy. Ziemniaki dzielimy na 4 części. Jedną część bierzemy i robimy w środku dziurkę dodajemy mąkę jajko i szczyptę soli i zagniatamy. Następnie rozwałkowujemy na grubość ok 1 cm i wycinamy za pomocą foremek wzorki np. gwiazdki, serduszka, misie. Zagotowujemy wodę z odrobiną soli i wkładamy nasze kluseczki. Gdy wypływać będą odstawiamy garnek na chwilę na bok i przykrywamy na 3-4 min. po czym wyciągamy łyżką cedzakową. Podajemy dzieciaczką :)