

Kluski śląskie



Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 5 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- ziemniaki - 6 szt.
- mąka - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- sól - 1 szczypta

Opis przygotowania:

Ziemniaki ugotować w łupinach. Przystudzić, obrać i rozgnieść tłuczkiem lub przepuścić przez maszynkę (ciepłe ziemniaki łatwiej się rozgniata). Przełożyć do miski, ugnieść.
Nożem podzielić ziemniaki na 4 części, jedną część wyciągnąć i w miejsce po niej wsypać tyle mąki ziemniaczanej, aby powierzchnia ziemniaków i mąki była równa.
Dołożyć wcześniej wyciągniętą część ziemniaków, wbić jedno jajko, dodać dużą szczyptę soli.
Wyrobić chwilę, aż ciasto będzie gładkie (nie mieszamy mikserem).
Odrywać małe kawałeczki ciasta, formować kulki wielkości orzecha włoskiego.
W środku każdej kulki robić palcem wgłębienie.
Wodę, w której kluski będą się gotować osolić i dodać do niej 2 łyżki oleju. Wrzucać do wrzątku, gotować około 2 minuty od chwili wypłynięcia.
Wyjąć, osączyć z wody wyłożyć na talerze.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!