

Faszerowane kluchy z okrasą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26181**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki 2,5 kg
- pieczarki 5 szt.
- cebula 1 szt.
- filet z kurczaka 1 cały
- ser żółty gouda starty
- Natka pietruszki
- Koperek
- Sól
- Pieprz ziołowy
- przyprawa do gyrosa
- kiełbaski śląskie 2 szt.
- Cebula biała
- Smalec

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie okrasy:

Drobno pokrojone kiełbaski z cebulą, przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na smalcu do zarumienienia się składników.

Wykonanie farszu:

Wymyty filet z kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy przyprawą do gyrosa i smażymy. Na drugiej patelni dusimy pokrojone w kostkę z cebulą pieczarki. Uduśzone pieczarki mieszamy z usmażonymi kostkami fileta. Dodajemy starty ser gouda, pokrojoną natkę pietruszki i koper. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wszystkie składniki farszu mieszamy.



- 2 Obrane, wymyte ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Ugotowane odlewamy z wody, tłuczemy, studzimy. Ostudzone ziemniaki wykładamy do większej miski, ponownie tłuczemy i równamy. Odmierzamy 1/4 masy, wyjmujemy na bok a wolne miejsce uzupełniamy mąką ziemniaczaną. Wszystką masę dokładnie wyrabiamy na elastyczne ciasto. Z ciasta robimy grubsze placki, nakładamy farsz, formujemy kluchy, takie jak pyzy. Uformowane kluchy wkładamy do gotującej się osolonej wody.



- 3 Gotujemy 3 minuty od momentu wypłynięcia klusek do góry. W między czasie przygotowujemy okrasę z pokrojonych w kostkę kiełbasek i cebuli. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na patelni do zarumienienia się kiełbaski i cebuli.



- ④ Ugotowane kluchy nakładamy na talerz i po wierzchu nakładamy dużo okrasy.



- ⑤ Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: