

# Kluski śląskie



Autor: **pelen\_brzuszek**  
Przepisów: **296** Ocena: **4508**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ugotowane ziemniaki 1/2 kg.
- Mąka ziemniaczana 25 dag.
- Mleko 1/2 szklanki
- Sól
- Mleko 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Jeśli nie mamy ugotowanych wcześniej ziemniaków, to najpierw je obieramy, a następnie gotujemy w osolonej wodzie.

Zimne ugotowane ziemniaki przecieramy przez tarkę o małych oczkach (warto użyć robota).

Następnie dodajemy mleko i mąkę ziemniaczaną przesianą dokładnie przez sitko (tak aby nie było grudek), wyrabiamy ręką, aż do połączenia się składników. Z gotowego ciasta wyrobić kluski (najpierw robimy płaską "kulkę", a następnie dziurkę). Warto mieć posypane ręce mąką pszenną.

Gotowe kluski włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować do wypłynięcia.



Najlepiej smakują z sosem pieczeniowym.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: