

Kluski śląskie z indykiem w sosie serowym



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **1630** Ocena: **37726**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kluski:
- 750 g ziemniaków
- 250 g mąki ziemniaczanej
- Sos:
- 400 g filetów z udźca indyka
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 cebula
- 500 ml bulionu drobiowego
- 150 g sera gorgonzola
- 1 pełna łyżka mąki ziemniaczanej
- natka pietruszki
- świeżo mielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i gotujemy do miękkości w osolonym wrzątku. Odcedzamy, studzimy. Przepuszczamy przez praskę, dokładnie wyrabiamy z mąką. Następnie formujemy kulki (rozmiar dowolny), spłaszczamy i robimy „wkłask” palcem w środku każdej kluski. Gotujemy w osolonym wrzątku 2-3 min od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody. Odcedzamy i podajemy z sosem.

Mięso oczyszczamy, usuwamy ścięgna i kroimy w kostkę. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy razem z posiekaną cebulą, do momentu zrumienienia mięsa.

Całość zalewamy bulionem, dodajemy ser. Cały czas mieszając rozpuszczamy, do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Całość zagęszczamy mąką rozpuszczaną w 100 ml zimnej wody. Do smaku doprawiamy pieprzem.

Po połączeniu klusek i mięsnego sosu, posypujemy posiekaną natką.



Twoje notatki do przepisu: