

Kluski śląskie z mięsnym sosem madziarów

Autor: **Kobi**Przepisów: **51** Ocena: **479**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki 1 kg
- mąka ziemniaczana
- 1 jajko
- ½ kg mięsa gotowanego (może być z rosołu)
- cebula - 1 duża
- szt. sos madziarów – 3 łyżki
- sól/pieprz

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Ugotowane i ostudzone ziemniaki zmielić, ugnieść i wyrównać w misce. Podzielić na ćwiartki. Jedną część ziemniaków wyjąć, przełożyć na pozostałe ziemniaki a w puste miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną (tyle ile było ziemniaków). Dodać jajko i zagnieść ciasto.

2 Farsz mięsny:

ugotowane mięso zmielić, dodać przesmażoną cebulę i doprawić sosem madziarów. Następnie doprawić solą i ew. pieprzem. Z mięsa uformować kulki wielkości małego orzecha włoskiego. Z ciasta odrywać kawałki wielkości jaja kurzego, formować w ręku placuszki, nakładać na środek farsz mięsny, oblepić i uformować okrągłe kluski (jak knedle). Gotować w posolonej wodzie (do wypłynięcia).

Podawać gorące z podrumienioną cebulą lub z dowolnym sosem. Kluski można mrozić, odgrzewać w gotującej wodzie.

Twoje notatki do przepisu: