

Kluski śląskie z porcją mięsa, sosem i buraczkami



Autor: **ewa1959a**

Przepisów: **64** Ocena: **1339**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 1 kg
- ziemniaki jajko mięso
- mąka
- jajko
- sól
- pieprz
- mięso z szynki, 1 kg
- buraczki

Sposób przygotowania:

- 1 1 kg ugotowanych ziemniaków, mąka, jajko, sól, pieprz, 1 kg mięsa z szynki na sos buraczki
- 2 Ugotowane ziemniaki przekręcić przez maszynkę dodać mąkę, jajko, zagnieść i formować kulki robiąc dziurkę w środku. Gotujemy w osolonej wodzie. Mięso (tutaj szynka) kroję w grube plastry, doprawiam solą i pieprzem podsmażam z cebulką, zalewam bulionem i gotuję aż będzie miękkie. zagęszczam mąką.

Twoje notatki do przepisu: