

Kluski z kapustą i suszonymi grzybami

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1544**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kluski: 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 8 łyżek mąki ziemniaczanej /około/
- Sól
- farsz 60 dkg kapusty kiszanej
- 1 cebula
- 1 garść suszonych grzybów
- 1 liść laurowy
- ziele angielskie 2 ziarna
- Pieprz
- 20 dkg boczku wędzonego
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namaczam przez noc w zimnej wodzie. Na drugi dzień gotuje je do miękkości około godzinę. Kapustę kiszona gotuję w niewielkiej ilości wody, z ziele i liściem do miękkości. Ugotowaną odcedzam z wody, kroję. Cebulę pokrojoną przesmażam na oleju, dodaję, grzyby, kapustę i razem smażę. Doprawiam solą, pieprzem.
- 2 Ziemniaki obrane gotuję, odcedzam wodę i gorące przepuszczam przez praskę. Jak przestygną dzielę je na cztery części, jedną część odkładam i w jej miejsce wsypuje mąkę ziemniaczaną, ilość odłożonych ziemniaków. Dodaję jajka, odłożone ziemniaki, sól i wyrabiam. Odrywam niewielką ilość ciasta, spłaszczam ją, układam farsz i sklejam w kule. W garnku zagotowuję wodę i do wrzącej wkładam po kilka klusek. Gotuje na wolnym ogniu od zagotowania żeby się nie rozgotowały około 10 minut. Kluski podaję z przesmażonym boczkiem.

Twoje notatki do przepisu: