

# Kluski z mięsem



Autor: **Jagoda50**  
Przepisów: **210** Ocena: **13955**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- ziemniaki gotowane 1,20 kg
- mąka ziemniaczana 40 dkg
- mięso gotowane lub pieczone 80 dkg
- cebula 3
- czosnek 4 ząbki
- majeranek 1 łyżka
- sól, pieprz do smaku
- boczek wędzony 15 dkg

## Sposób przygotowania:

- 1 mięso zemleć, na patelnię wlać olej, 1 cebulę i czosnek pokroić i wrzucić na patelnię, lekko podamażyć, następnie dodać mięso, majeranek, doprawić solą i pieprzem i jeszcze wszystko smażyć 4-5 minut, farsz zdjąć z patelni i wystudzić
- 2 ziemniaki zemleć i wymieszać z mąką ziemniaczaną, z ciasta robić kulki, spłaszczyć i nadziwić farszem, dokładnie zlepiać, gotowe kluski wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować 4-5 minut od chwili wypłynięcia
- 3 boczek pokroić i usmażyć razem z pozostałą cebulą i wyłożyć na kluski. podawać z sałatką z buraków

## Twoje notatki do przepisu: