

Kluski z mięsem



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13958**

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 zemełć, 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 zemełć i wymieszać z mąką ziemniaczaną, z ciasta robić kulki, spłaszczyć i nadziewać 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: