

# Szare kluski z pyszną okrasą



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **247** Ocena: **9789**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- CIASTO -1200g ugotowanych ziemniaków -550g surowych ziemniaków startych na małych oczkach
- -2 jajka -3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- -1/2 szklanki mąki pszennej -sól, pieprz
- OKRASA -5 plasterków boczku -1 średnia cebula
- -1 mała marchewka -3 łyżki masła -szczypta pieprzu i ziół prowansalskich

## Sposób przygotowania:

- 1 550g surowych ziemniaków trzemy na tarce o małych oczkach, kładziemy na sitku i odcedzamy nadmiar płynu do miski.
- 2 Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez praskę lub mielimy.

Dodajemy do nich odcedzone surowe ziemniaki. Odcedzony z nich płyn wylewamy zostawiając skrobię, skrobię dajemy do ciasta. Dodajemy resztę składników czyli mąki, jajka i przyprawy i zagniatamy ciasto.

- 3 Z powstałego ciasta kształtujemy rękami niewielkie kluski. Wrzucamy je na gotującą się wodę, chwilę gotujemy, wyciągamy łyżką cedzakową i wrzucamy kolejną partię.

- 4 OKRASA

Cebulkę kroimy i podsmażamy na maśle, dodajemy pokrojony drobniutko boczek i startą marchewkę oraz przyprawy i wszystko chwilę smażymy mieszając.

- 5 Kluski podajemy na ciepło z okrasą.

## Twoje notatki do przepisu: