

Szare kluski z pyszną okrasą



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **247** Ocena: **9787**

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 beczek i startą marchewkę oraz przyprawy i wszystko chwilę smażyemy mieszając.



5 Kluski podajemy na ciepło z okrasą.



Twoje notatki do przepisu: