

Uśmiechnięte kluski ziemniaczane

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **247** Ocena: **1503**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki ugotowane
- Mąka ziemniaczana

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki przeciskamy przez praskę do miski. Ziemniaki uklepujemy. Ziemniaki dzielimy na 4 równe części. Jedną część wyjmujemy i wsypujemy w jej miejsce mąkę ziemniaczaną. Wszystkie ziemniaki dokładnie wyrabiamy ręką z mąką. Za pomocą okrągłej foremki z ziemniaków robimy kółeczka. Słomką do napojów wycinamy oczka.

Za pomocą łyżeczki robimy uśmiech.

Tak przygotowane kluski gotujemy w osolonym wrzątku.

Kluski można jeść od razu po ugotowaniu lub podsmażyć je na maśle na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: