Kluski śląskie z sosem grzybowym

Kluski śląskie z sosem grzybowym - składniki:

- Ziemniaki ugotowane najlepiej dzień wcześniej
- cebula - 2 sztuki
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr - 1 sztuka
- Ząbek czosnku - 1 sztuka
- mąka pszenna - 40 gramów
- śmietana - 0.5 szklanki
- mąka ziemniaczana - 60 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- grzyby suszone - 1 opakowanie
- olej - 2 łyżki

Kluski śląskie z sosem grzybowym - sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na kluski śląskie. Ziemniaki przetrzyj przez praskę, następnie dodaj jajko oraz sól i wymieszaj.
2. Teraz dodaj obie mąki i dość szybko wyrób ciasto. Jeśli będzie się kleiło dodaj więcej mąki. Pamiętaj jednak żeby nie wyrabiać ciasta zbyt długo bo zrobi się kleiste i po ugotowaniu twarde
3. Z ciasta odrywaj mniejsze kawałki i dłońmi uformuj wałek. Każdy pokrój na małe (2cm) kawałki.
4. Ciasto formuj w dłoniach na okrągłe kulki. W każdej zrób palcem małe wgłębienie. Gotowe kluski gotuj kilka minut, aż wypłyną w osolonym wrzątku. Podawaj z przygotowanym sosem grzybowym i posiekaną natką pietruszki.
5. Sos grzybowy: Grzyby namocz, a następnie pokrój w paski. Cebula i czosnek pokrój w drobną kostkę.
6. W rondelku rozgrzej olej, podsmaż cebulę i czosnek. Jak nabiorą rumianego koloru dodaj grzyby, wlej szklankę wody z moczenia grzybów oraz szklankę wody czystej. Całość zagotuj.
7. Dodaj Bulionetkę Knorr oraz śmietanę. Gotuj sos kilka minut aż zgęstnieje.