

Kluski śląskie

SKŁADNIKI:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 25 dag mąki ziemniaczanej
- 2-3 jaja
- sól

PRZYGOTOWANIE:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub praskę, ostudzić, połączyć z mąką ziemniaczaną, wbić jaja, dodać sól i szybko wyrobić ciasto. Oprószonymi mąką rękami formować małe kulki z wgłębieniem, wrzucić do osolonego wrzątku, a gdy wypłyną, zmniejszyć ogień i gotować 2-3 min. Polane stopioną słoninką mogą stano więc samodzielne danie. Są też znakomitą dodatką do pieczonych lub duszonych mięs. 100 g - 125 kcal

