

Kluski śląskie

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smaczne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki -
- sól -
- mąka ziemniaczana -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki ugotowane przepuszczamy przez maszynkę np. do mięsa czy mielenia sera i dzielimy na 4 części. 1 części ziemniaków dajemy mąkę ziemniaczaną (4 części ziemniaków + 1 część mąki ziemniaczanej) wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy kulki spłaszczamy, robimy dziurkę małym palcem, w czasie formowania używamy mąki ziemniaczanej. Wrzucamy na osolony wrzątek. Po wypłynięciu jeszcze chwilę gotujemy na małym ogniu przez 5-7 minut.

