

Kluchy ziemniaczane z mięsem



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1736** Ocena: **28141**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- mielone mięso wieprzowe 1 kg
- ziemniaki gotowane 1 kg
- ziemniaki tarte, odcisnięte z wody 1,5 kg
- skrobia ziemniaczana, ilość w zależności od gatunku ziemniaków
- cebula 2 szt.
- kiełbasa śląska 1 szt.
- Sól morską
- Pieprz ziołowy
- majeranek
- czosnek 2 ząbki

Sposób przygotowania:

1 Okrasa:

Pokrojoną w kostkę kiełbasę smażymy na rumiany kolor, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, solimy, pieprzymy i dajemy troszkę majeranku. Smażymy aż cebula się zarumieni.



2 Kluchy:

Ziemniaki (1 kg) obieramy i gotujemy w osolonej wodzie a pozostałe półtora kilograma ziemniaków obieramy, płuczemy i trzemy na pulpę, startą pulpę odciskamy przez gazę.

Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez praskę. Razem mieszamy solimy do smaku i dodajemy troszkę skrobi ziemniaczanej. Mięso mielimy, solimy, pieprzymy, dodajemy czosnek, majeranek, dobrze wyrabiamy. Robimy z mięsa małe kulki które będziemy zawijać w rozklepane placki z masy ziemniaczanej. Formujemy kluchy i stopniowo wkładamy do wrzącej, osolonej wody, gotujemy 20 minut od wypłynięcia do góry. Gotowe kluchy podajemy okraszone skwarkami z cebulką i tłuszczem.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: