

# Kluski śląskie



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **802** Ocena: **49812**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- ziemniaki 500g
- mąka pszenna 150g- 200g
- jajko 2 sztuki
- szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, ugotować, ubić tłuczkiem do ziemniaków i wyłożyć na stolnicę. Do ciepłej masy ziemniaczanej dodać jajka, mąkę i odrobinę soli. Całość zarobić nożem, następnie rękami, tak aby powstało jednolite ciasto. Na początku najlepiej dodać 150g mąki, ta ilość powinna wystarczyć do zarobienia ciasta. Jeżeli jednak tak się nie dzieje i widzimy, że ciasto jest zbyt klejące należy dodać tyle mąki, aby ciasto odchodziło od rąk. Z gotowego ciasta formować wałki o grubości 2 cm, po czym nożem kroić kawałki o długości 2 cm.



- 2 Z każdego kawałeczka dłońmi formować kulkę i robić w niej wgłębienie. Kluski wrzucać na gotującą, lekko osoloną wodę, gotować 5- 7 minut. Wyciągać łyżką cedzakową, przelać zimną wodą. Kluski śląskie najlepiej smakują polane sosem mięsnym... Oczywiście obowiązkowo z kawałkiem duszonego mięsa i porcją ulubionej surówki.

Uwaga: Z podanych proporcji wyszło 60 kluseczek.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: