

Kluski śląskie w sosie kurkowym



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5977

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- ziemniaki
- mąka ziemniaczana
- 200 gr kurek
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki masła najlepiej klarowanego
- 300 ml śmietany 30%
- sól, pieprz
- łyżka posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

1 Kluski Śląskie :

Ugotowane ziemniaki, jeszcze nieco ciepłe przeciskam przez praskę. Przeciśnięte ziemniaki lekko ugniatam, dzielę na 4 równe części i po wyjęciu jednej z części uzupełniam to miejsce mąką ziemniaczaną. Wyrabiam aż masa będzie jednolita i nie będzie się kleić do rąk. Aby uzyskać kluski mniej więcej jednakowej wielkości wykładam ciasto na stolnicę i formuję wałki które dzielę na jednakowe kawałki. Każdy z kawałków w dłoniach formuję na kuleczkę po czym małym palcem dłoni tworzę wgłębienie. Gotowe kluski wrzucam do gotującej się osolonej wody. Gotuję jeszcze chwilę po tym jak wypłyną na górę.



- 2 Na łyżce masła klarowanego podsmażamy pokrojoną w kosteczkę cebulę pod koniec dodając starty na tarce ząbek czosnku.
Na podsmażoną cebulkę wrzucamy oczyszczone kurki (jak skutecznie oczyścić kurki) dodajemy

drugą łyżkę masła i całość podsmażamy 4-5 minut co chwilę mieszając następnie zmniejszamy ogień do minimum i dusimy jeszcze ok 5 minut.

Wlewamy śmietanę, dodajemy posiekaną natkę pietruszki i całość gotujemy do zyskania żądanej miękkości grzybów. Na sam koniec doprawiamy solą i pieprzem.

Ugotowane kluski wykładamy na talerz, polewamy sosem i posypujemy na koniec jeszcze troszeczkę natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: