

Kluski śląski z sosem pieczarkowym.

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kluski śląski z sosem pieczarkowym.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg ziemniaków -
- 15 dag mąki ziemniaczanej -
- 1 jajko -
- 4 dag mąki do podsypywania -
- 5 dag słoniny do polania -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę i do jeszcze ciepłych dodać jajko, wymieszać na jednolitą masę a następnie połączyć z mąką ziemniaczaną.

Formować okrągłe knedle robiąc na środku małe wgłębienie. Gotować ok. 5 min.

Przygotować sos pieczarkowy.

Kluski wrzucać partiami na wrzącą osolona wodę zamieszać, przykryć.

