

Kluski szagówki

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

wielkopolski przysmak, pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- mąka - 2/3 szkl.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- jajo - 1 szt.
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obieramy ze skórki, zcieramy na tarce lub używając malaksera - lub przepuszczając przez maszynkę do mięsa. Łączymy z jajkiem, mąką pszenną i ziemniaczaną, posolić. Zagniatamy ciasto i formujemy wałeczki o średnicy 2 cm. Kroimy skośnie na kawałki długości 3- 4 centymetry a następnie wrzucamy do wrzącej osolonej wody. Jak kluski wypłyną na powierzchnię wyjmujemy sitkiem lub cedzakiem, odsączamy. Najlepiej podawać polane masłem i zrumienioną tartą bułką lub jako dodatek do pieczenia.

Smacznego!

