

Kluski z kapustą

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne kluseczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5-6 ziemniaków -
- 1 szklanka mąki -
- sól -
- 1 jajko -
- pieprz -
- 1,5 kg kiszonej kapusty -
- 30 dag boczku wędzonego -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać jajko i wymieszać. Następnie dodać mąkę (ciasto powinno być dość gęste) sól i pieprz. Zagotować wodę w garnku i wrzucać łyżką małe porcje ciasta. Ugotowane kluski odcedzić. Kapustę ugotować. Boczek pokrojony w kosteczkę podsmażyć na patelni. Dodać połowę boczku do kapusty, a do pozostałej części przełożyć kluski, wymieszać i lekko podsmażyć. Podawać na jednym talerzu.

