



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Kluski krajane

Ze słoniną lub masłem

Składniki:

- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 szczypta
- woda, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Zarobić ciasto z jajem i wodą, wywałkować dość grubo (1–2 cm), pozostawić do przeschnięcia. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Masło lub margarynę lekko zrumienić. Słoninę stopić i zrumienić skwarki. Ciasto podsypać mąką, pokrajać ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej wody, przecedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć. Wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem, nakryć, ogrzać na naczyniu z wrzącą wodą. Podawać do mięsa lub sosów, z zieloną sałatą lub liściastą surówką.

