



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

Kluski krajane z makiem

Posypać cukrem

Składniki:

- masło, 5 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- cukier, 1 szczypta
- mak, 20 dag

Sposób przygotowania:

Przyrządzić mak: mak sparzyć wrzącą wodą, nakryć, odstawić i trzymać w wodzie tak długo, aż da się rozcierać w palcach. Wtedy odcedzić przez gęste sito i pozostawić do odsączenia. Odsączony mak zemleć w maszynce do mięsa przez drobne sitko — 2—3 razy, osłodzić do smaku. Zarobić ciasto z jajem i wodą, wywałkować dość grubo (1—2 mm), pozostawić do przeschnięcia. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Masło lekko przyrumienić. Ciasto posypać mąką, pokrajać kluski ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej, osolonej wody, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć. Wyłożyć do miski, wymieszać z masłem i makiem.

