



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - SzeF Kuchni (1255)
Kluski kładzone z mąki gryczanej z serem
Mniam

Składniki:

- słonina, 3 dag
- ser biały, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka pszenna, 15 dag
- woda, 0.5 szkl.
- mąka gryczana, 30 dag

Sposób przygotowania:

Do mąki gryczanej wlać pół szklanki wrzącej wody, szybko wymieszać łyżką dodając mąkę pszenną i zarobić niezbyt gęste ciasto. Stopić słoninę, zrumienić skwarki lub lekko zrumienić margarynę. Ser rozetrzeć łyżką. Zagotować wodę z solą, na wrzącą kłaść metalową łyżką niewielkie kluski, otrząsać ciasto uderzając o brzeg naczynia. Gdy wszystkie kluski położone, zamieszać, przykryć i ugotować. Zrobić próbę ugotowania, kluski odcedzić, przelać ciepłą wodą, osaczyć, wyłożyć na półmisek, wymieszać ze słoniną, posypać serem.

