



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

## **Kluski (kopytka i paluszki) z ciasta ziemniaczanego**

Podawać do mięsa duszonego, kapusty kiszonej zasmażanej, sosu pomidorowego lub grzybowego.

### **Składniki:**

- mąka , 20 dag
- ugotowane ziemniaki, 50 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 4 dag

### **Sposób przygotowania:**

Wymieszać z przesianą mąką, zagnieść ciasto, posolić, można dodać jajo; ciasto zagnieść w miseczce lub na stolnicy na małe kawałki, wyrabiać kuliste, niezbyt wielkie knedle albo pokrajać na wąskie (1 cm) kluski i ukształtować je w małe wałeczki (paluszki). Zagotować wodę z solą i ciasto wkładać partiami, powoli ugotować; wyjąć łyżką cedzakową na cedzak, osaczyć, wyłożyć na ogrzany półmisek, połączyć stoniną ze skwarkami lub masłem.

