



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

Kluski z ziemniaków surowych (pyzy)

Kluski te można podać z cebulą lekko zrumienioną na słoninie.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- słonina, 5 dag
- ugotowane ziemniaki, 30 dag
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Surowe ziemniaki obrać, zetrzeć do miski na tarce o drobnych oczkach. Gdy miazga odpłynie sokiem, odcisnąć go, miazgę odłożyć, sok po ustaniu zlać. Pozostałą na dnie miski mączkę ziemniaczaną wymieszać z odcisniętą miazgą, dodać mąkę roztartą, ugotowane ziemniaki i sól. Z ciasta wyrabiać małe kulki, maczając ręce w mące. Zagotować wodę z solą, włożyć tyle klusek, aby swobodnie pływały, nakryć i powoli ugotować (gotują się długo). Zrobić próbę, gdy kluski ugotowane, odcedzić i zaraz podawać okraszone słoniną.

