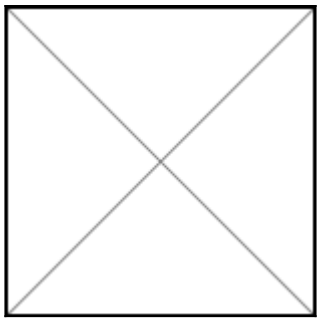

Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

# Kluski pytlowe

Przybrać zieleniną

**Składniki:**

- masło, 15 dag
- woda, 2 szkl.
- mąka , 25 dag
- jajka, 6 szt.
- sól, 1 szczypta

**Sposób przygotowania:**

Przygotować ciasto ptysiowe. Z ciasta formować kluski metalową łyżką i wkładać na wrzącą, osoloną wodę. Gotować ok. 8 min. pod przykryciem na słaby ogniu. Po wyjęciu z wody i osaczeniu polać stopionym masłem.