



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

Kluski pytlowe grzybowe

Można dodać szczyptę świeżo zmielonego pieprzu

Składniki:

- masło, 18 dag
- woda, 1.5 szkl.
- mąka , 25 dag
- jajka, 5 szt.
- suszony grzyb, 5 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć kilka razy w ciepłej wodzie, ugotować do miękkości i zmielić w maszynce. Przygotować ciasto ptyśowe, wyrobić, a na końcu dodać zmielone grzyby, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Formować kluski i gotować około 8 min. pod przykryciem na słabym ogniu.

