



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

## **Kluski ziemniaczane**

Szybko i smacznie

### **Składniki:**

- ziemniak, 200 g
- jajka, 0.5 szt.
- mąka , 70 g
- tłuszcz, 7 g
- bułka tarta , 3 g
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki obrać, zalać wrzącą wodą, posolić i ugotować przykryciem. Następnie wystudzić, przepuścić przez maszynkę, lub dokładnie utłuc. Mąkę przesiać, dodać do ziemniaków wraz z jajem i solą — zagnieść ciasto. Z ciasta formować wałeczki i kroić ukośnie. Kluski wrzucać do wrzącej, osolonej wody. Po ugotowaniu) dokładnie odcedzić i wyłożyć na półmisek. Przyrumienić tartą bułkę, dodać tłuszcz i podgrzać — polać kluski.

