



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Kluski siwo białe**

Te kluski zaskakują smakiem i wyglądem .

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- surowe tarte ziemniaki, 1.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 2.5 szkl.
- sól, 1 łyżecz.
- ugotowane ziemniaki, 6 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

1 . Ciasto na białe kluski : 3 szklanki ugotowanych ziemniaków mieszamy ze szklanką mąki i jajkiem . Wyrabiamy .2 . Ciasto na siwe kluski : 3 szklanki 3 szklanki ugotowanych ziemniaków mieszamy z surowymi . Nie odciskamy . Stopniowo wsypujemy resztę mąki ziemniaczanej . Formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego . Odkładamy .3 . Z ciasta na białe kluski formujemy placki , na środku robimy wgłębienie .Wkładamy siwe kluski i zlepiamy brzegi , formując okrągłe i gładkie kluski .4 . Kluski gotujemy w osolonym wrzątku około 7 minut od wypłynięcia na powierzchnię . Podajemy z surówką z kiszzonej kapusty , pieczonym mięsem i sosem pieczeniowym .

