



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Kluski ze skwarkami

domowe kluski :)

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- mąka pszenna, 0.5 kg
- jajka, 1 szt.
- woda, 1 szkl.
- sól, 1 łyżecz.
- boczek , 25 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować w garnku lekko posoloną wodę o ok 2 litrów. Do mąki wbić całe jajko, dodać trochę soli i stopniowo wlewać wodę zagnieść ciasto tak by nie kleiło się do rąk, podzielić na 2 lub 3 części. Każdą rozwałkować na placek ok 0,5 cm grubości, pokroić na paski ok. 5 cm szerokości a paski pociąć na kawałki o szerokości do 0,5 cm lub wg własnego uznania. kluski wrzucić do gotującej się wody i gotować do 10 min, od czasu do czasu sprawdzając łyżką, czy nie przykleiły się do dna. Wyjąć na durszlak. Boczek pokroić na małe kawałki i podsmażyć na patelni. Kluski rozłożyć na talerze i okraszyć skwarkami z boczku. Smacznego

