

Kluski śląskie

Składniki:

Ziemniaki
Mąka ziemniaczana
Sól

Przygotowanie:

Obierz i ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie. Jak trochę ostygną przepuść przez praskę. Włóż ziemniaki do garnka lub miski i uklep.

Wyjmij na bok 1/4 ziemniaków, w puste miejsce wsyp mąkę. Włóż z powrotem ziemniaki do garnka lub miski i wymieszaj wszystko razem, dodaj trochę soli.

W dłoni formuj kluseczki, zrób palcem dziurkę. Wrzuć na gotującą się wodę, lekko zamieszaj. Jak wypłyną na wierzch gotuj na bardzo małym ogniu jeszcze około 3-4 minut.

Smacznego!!! :)

