

Kluski śląskie

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- Ziemniaki
- Mąka ziemniaczana
- Białko jajka
- Sól

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie i jeszcze ciepłe przeciśnij przez praskę. Przełóż do miski i wyrównaj powierzchnię. Ze środka wyjmij ok. ¼ porcji ziemniaków, a powstałą po nich dziurę uzupełnij mąką ziemniaczaną. Dołóż wyjęte ziemniaki, całość połącz z łyżeczką soli oraz białkiem z 1 jajka (dodatek białka nie jest konieczny). Wyrób.

Z wyrobionego ciasta uformuj kluski. Gotuj na niewielkim ogniu ok.2 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.

.