

## **KLUSKI ŚLĄSKIE**



**1 KG ZIEMNIAKÓW**



**OK. 6 ŁYŻEK MAKI  
ZIEMNIACZANEJ**



**1 JAJKO**



**SÓL**



Ziemniaki obrać, umyć i ugotować w osolonej wodzie.  
Po ugotowaniu ziemniaki ostudzić



Następnie zmielić przez maszynkę lub praskę do ziemniaków



Masę ziemniaczaną włożyć do miski, podzielić na 4 części, wyjąć jedną część i uzupełnić dołek taką samą ilością mąki ziemniaczanej. Dodać jajko i sól



Wyrabiać ciasto aż do połączenia składników



Z masy uformować rulonik i pociąć na równe kawałki.  
Następnie każdy kawałeczek kulać w dłoni, lekko spłaszczyć i zrobić palcem dziurkę na środku kluski.  
Kluski przełożyć na deskę oprószoną mąką



Kluski kłaść na gotującą osoloną wodę.  
Gotować 2-3 minuty. Gotowe kluski odcedzić