



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- ciasto chlebowe - 0.5 kilogramów
- wędzona słonina - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- woda - 2 litry
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umyj, obierz i pokrój ziemniaki, ugotuj w osolonej wodzie. Gdy zmiękną dodaj kluski z ciasta chlebowego o średnicy około 3 cm.
2. Przygotuj zasmażkę - podsmaż drobno pokrojoną słoninę i cebulę.
3. Gdy kluski także będą już miękkie wlej zasmażkę, dodaj śmietanę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl