



# Czarne kluski z mięsem

przepisy.pl





## Składniki:

- ziemniaki - 10 sztuk
- mąka ziemniaczana - 3 szklanki
- jajko - 1 sztuka

## farsz

- cebula - 1 sztuka
- mięso gulaszowe - 40 dekagramów
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 3 szczypty
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 3 szczypty

 90 minut  4 osoby  Średnie

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie farszu: Mięso (szynkówka, mięso gulaszowe lub łopatka) dokładnie umyłam, pokroiłam na mniejsze kawałki, wrzuciłam do garnka, zagotowałam, zebrałam burzyny dodałam obrane warzywa. Gotowałam ok 1,5 godziny na wolnym ogniu (do miękkości). Kiedy już było miękkie wyjęłam z garnka i razem z warzywami skręciłam w maszynce do mięsa.
2. Cebulkę poszatkowałam i zeszkliłam na oleju, ostudziłam, dodałam do farszu (bez oleju), wbiłam jajko, doprawiłam do smaku, bardzo dobrze wszystko wymieszałam rączkami i odstawiłam, aby farsz mógł przejść zarówno cebulą, jak i przyprawami.
3. Przygotowanie klusek: Wszystkie ziemniaki obieram i myję. Połowę gotuje w niesolonej wodzie, a drugą połowę ścieram na bardzo drobnej tarce. Ugotowane ziemniaki odcedzam i przeciskam przez praskę natomiast starte przeciskam przez gazę. Robię to nad miseczką, pozwalam, aby na dnie osadziła się naturalna skrobia, którą po odlaniu wody daję z powrotem do ziemniaków. Oba rodzaje ziemniaków mieszam ze sobą i odkładam na ok pół godziny, aby ściemniały.
4. Następnie ugniatam je równo w misce, dzielę na 3 równe części w miejsce. Wsypuje mąkę ziemniaczaną i wbijam jajko. Dokładnie wyrabiam. Jeśli ciasto jest jeszcze mokre i nie chce się formować dodajcie mąki pszennej ok. 2 łyżki.
5. Z gotowego ciasta formowałam placki wielkości denka od litrowego słoika, na środek kładłam farsz (u mnie 1,5 łyżeczki), zaklejałam ze wszystkich stron i formowałam kulę. Wa razie przyklejania się do rąk, obsypać je delikatnie mąką;) Kluski gotujemy w osolonej wodzie, od chwili wypłynięcia ok 8 minut. Podałam okraszone skwarkami, ja koniecznie musiałam popijać maślanką. Mnie wyszło 14 szt. klusek. Zostało troszkę ciasta, więc uformowałam małe kuleczki i zamroziłam, przydadzą się na "czarną godzinę".