



# Kluseczki a la Stroganoff

przepisy.pl



## Składniki:

- ugotowane ziemniaki - 400 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- starty ser żółty - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- koperek - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- sól do smaku
- woda - 300 mililitrów

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

30 minut 2 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Ugotowane ziemniaki przemiał przez maszynkę, po czym dodaj mąkę oraz natkę. Wbij jajko, posól i wyrób ciasto.
2. Posyp blat mąką, z ciasta utocz wałeczki grubości palca. Następnie odcinaj pod skosem małe kluseczki.
3. Pokrój pieczarki w plastry i podsmaż na tłuszczu. Dolej 300 mililitrów wody. Dodaj Fix Schab a la Stroganoff Knorr, wymieszaj i duś około 5 minut.
4. Ugotuj kluseczki we wrzątku z dodatkiem soli.
5. Polej gotowe kluseczki przygotowanym Fixem Knorr i oprósz startym serem.
6. Wstaw na 2 minuty do gorącego piekarnika. Udekoruj gałązką natki i koperku. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)