



przepisy.pl

## Kluseczki ziemniaczane w sosie pieczeniowym jasnym



### Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Sos do pieczeni jasny Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 6 łyżek
- margaryna - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i gotuj w mundurkach w lekko osolonej wodzie. Następnie obierz ze skórki i przeciśnij przez praskę.
2. Zagnieć ciasto, łącząc ziemniaki, jajka i mąkę. Ciasto powinno być jednolite i miękkie.
3. Z ciasta uformuj ruloniki i pokrój je w kluseczki.
4. Zagotuj w dużym garnku lekko osoloną wodę i wrzucaj partiami kluseczki. Gotuj około 3 minut.
5. Po odcedzeniu dodaj łyżeczkę margaryny i delikatnie wymieszaj, aby kluseczki się nie posklejały.
6. Przygotuj sos Knorr zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Podawaj kluseczki polane sosem oraz posypane posiekaną natką pietruszki.

---

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)