



przepisy.pl

Kluski śląskie z sosem grzybowym - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki (najlepiej ugotowane dzień wcześniej) - 1 kilogram
- mąka pszenna - 40 gramów
- mąka ziemniaczana - 60 gramów
- woda - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- grzyby suszone - 1 opakowanie
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sól - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na kluski śląskie. Ziemniaki przetrzyj przez praskę, następnie dodaj jajko oraz sól i wymieszaj.
2. Dodaj oba rodzaje mąki i dość szybko wyrób ciasto. Jeśli będzie się kleiło dodaj więcej mąki. Pamiętaj jednak, żeby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, bo zrobi się kleiste i po ugotowaniu będzie twarde.
3. Z ciasta odrywaj mniejsze kawałki i dłońmi formuj wałki. Każdy pokrój na małe – około 2 cm – kawałki.
4. Ciasto formuj w dłoniach na okrągłe kulki. W każdej zrób palcem małe wgłębienie. Kluski gotuj w osolonym wrzątku kilka minut, aż wypłyną. Podawaj z przygotowanym sosem grzybowym i posiekaną natką pietruszki.
5. Sos grzybowy. Grzyby namocz, a następnie pokrój w paski. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę.
6. W rondelku rozgrzej olej, podsmaż cebulę i czosnek. Jak nabiorą rumianego koloru, dodaj grzyby. Wlej szklankę wody z moczenia grzybów oraz szklankę czystej wody. Całość zagotuj.
7. Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr oraz śmietanę. Gotuj sos kilka minut, aż zgęstnieje.

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