



przepisy.pl

Kluski śląskie ze skwarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 500 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- boczek surowy wędzony - 150 gramów
- cebula - 2 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praszkę. Do wystudzonych ziemniaków dodaj jajko, obie mąki, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo). Po tym czasie na podsypanej mąką stolnicy podziel ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformuj wałek.
2. Wałek z ciasta pokrój na małe kwadraty. Następnie rękoma uformuj z każdego kwadratu małą kulkę. Spłaszcz ją delikatnie w dłoniach i palcem zrób w środku wgłębienie.
3. Uformowane kluski śląskie gotuj w lekko osolonym wrzątku około 2-3 minut.
4. Boczek oraz cebule pokrój w drobną kostkę. Następnie smaż na patelni, aż cały tłuszcz się wytopi dopraw Majerankiem Knorr.
5. Dodaj kluski śląskie oraz posiekany szczypiorek. Podawaj.

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