



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaków - 1 kilogram
- Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr** - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana
- jajko - 1 sztuka
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, ugotuj i całkowicie ostudź. Następnie przeciśnij je przez praskę.
2. Podziel przeciśnięte ziemniaki na cztery równe części. Jedną z nich odsuń i posyp na jej miejsce tyle mąki, ile zajmowały ziemniaki (objętość mąki ma być równa objętości jednej ćwiartki wszystkich ziemniaków).
3. Dodaj jedną łyżeczkę soli, jedno jajko i odłożoną część ziemniaków. Wszystko razem dokładnie ugnieć, aż do uzyskania gładkiej masy.
4. Formuj kulki tak, by były zupełnie gładkie (żeby nie popękały przy gotowaniu), a ich wielkość ma być nieznacznie większa niż wielkość dużego orzecha włoskiego.
5. W środku każdej kluski palcem zrób dołek.
6. Gotuj w osolonym wrzątku przez około 4 minuty (sprawdzając, czy w środku też już się ugotowały).
7. Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr rozrób 300 mililitrami zimnej wody i zagotuj. Gotowe kluski śląskie podawaj polane sosem. Pasują też do wszelkiego rodzaju mięs z sosami i gulaszy.