



przepisy.pl

## Kluski z surowych ziemniaków (szare kluchy)



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki - 2 kilogramy
- mąka pszenna - 10 łyżek
- jajka - 2 sztuki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- Wędzony parzony boczek - 20 dekagramów
- cebula - 2 sztuki
- smalec - 40 gramów
- śmietanka słodka - 200 mililitrów
- woda - 150 mililitrów
- sól - 0.5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, umyj i zetrzyj na drobnej tarce. Starte ziemniaki odcedź na dużym sicie.
2. Następnie dodaj jaja, mąkę i sól. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Zagotuj osoloną wodę. Ciasto wyłóż na talerzyk i zsuwaj łyżką niewielkie ilości ciasta do gotującej wody. Gotuj około 3 minut.
4. Cebule pokrój razem z boczkiem w drobną kostkę i podsmaż z odrobiną smalcu.
5. Ugotowane kluski wyjmij łyżką cedzakową i przelej zimną wodą. Włóż do garnka z boczkiem i razem chwilę podsmaż.
6. Fix Knorr wymieszaj z wodą i śmietanką. Zagotuj. Kluski podawaj z sosem.

---

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)