



Kluski zacierkowe

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 10 łyżek
- woda - 1 łyżka
- Zupa grochowa Knorr** - 1 opakowanie

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W misce utrzyj jajko z mąką i szczyptą soli. Gotowe ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i podziel na kilka równych części. Każdą podsyp obficie mąką, przełóż do miski i umieść w zamrażalniku. Nastaw dużą ilość lekko osolonej wody w szerokim garnku. Gdy ciasto stwardnieje w zamrażalniku, zetrzyj je na tarce o dużych oczkach bezpośrednio do gotującej się wody. Czynność powtórz z każdym kawałkiem ciasta.
2. Zupę Domowe Smaki Grochowa przygotuj według wskazówek na opakowaniu mieszaj zawartość opakowania z wodą lub bulionem. Zagotuj zupę. Ugotowane kluski odcedź i dodaj do zupy. Tak przygotowane kluseczki zacierkowe pasują do wielu klasycznych polskich zup, np. jarzynowej.

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