






przepisy.pl

Szpece czyli niemieckie kluski



Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- mąka - 300 gramów
- jajka - 4 sztuki
- woda mineralna - 2 szklanki
- bułka tarta - 40 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło - 60 gramów

 60 minut  4 osoby  Średnie

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki i surowych jaj przygotuj ciasto dodając łyżeczkę soli, odrobinę gałki muskatołowej i wody mineralnej. Powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstaw na godzinę.
2. Przygotuj duży garnek wrzącej osolonej wody. Szpece najlepiej formować za pomocą specjalnej maszyny jeżeli takowej nie posiadamy możemy posłużyć się durszlakiem lub tarką o dużych oczkach. Umieść tarkę nad wrzątkiem, nalej do niej ciasta i przeciskaj je packą.
3. Gotuj kluseczki do momentu aż wypłyną na wierzch. Odcedź i przelej zimną wodą.
4. Cebule obierz i pokrój w cienkie półtalarki. Podsmaż na sklarowanym maśle na złoty kolor.
5. Bułkę tartą zrumień na maśle. Przełóż Szpece do miski, polej zrumienioną bułką tartą i cebulką.

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