



przepisy.pl

Włoskie kluski chlebowe w sosie pomidorowym

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- miąższ z czerstwego pieczywa - 250 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 unit
- przecier pomidorowy - 150 gramów
- szalwia - 2 sztuki
- szynka gotowana - 50 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- masło - 25 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- czosnek - 1 unit
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Chleb, mleko i masło zmiksuj na jednolitą masę. Dodaj posiekaną szalwię, pokrojona w cienkie paski szynkę, jajko, gałkę i pieprz. Dodaj mąkę i zagnieć ciasto. Z ciasta ulep małe kulki o średnicy ok. 3 cm.
2. We wrzącym litrze wody rozpuść kostkę Knorr. Uformowane kulki gotuj w przygotowanym bulionie 10 min.
3. Gotowy sos dopraw do smaku. Całość wymieszaj. Odcedzone kluseczki podawaj z sosem posypane natką pietruszki.
4. Cebulę i czosnek posiekaj drobno, następnie w osobnym rondelku przesmaż razem, dodaj przecier i 200 ml bulionu z gotowania kulek. Gotuj kilka minut na małym ogniu.

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