fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Kluski śląskie bez cukru - przepis

Te kluski nie potrzebują jajek ani mąki pszennej. Gładkie ziemniaki łączy się ze skrobią, a gotowość warto sprawdzić także w środku: sama wielkość klusek wpływa na czas gotowania.

Czas przygotowania: 45 minut

Porcje: 4 porcje

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 25 dag mąki ziemniaczanej
- 3 szczypty soli
- woda do gotowania

Przygotowanie krok po kroku

1. Ugotuj ziemniaki w lekko osolonej wodzie. Przeciśnij przez praskę lub dokładnie utłucz, usuwając grudki, i pozostaw do wystudzenia.

2. Wyrównaną masę podziel na 4 części. Przełóż 1/4 na pozostałe 3/4, a zwolnione miejsce wypełnij mąką ziemniaczaną. Połącz całość w jednolite ciasto.

3. Uformuj wałeczki jednakowej grubości, pokrój na równe porcje i utocz kulki. W każdej możesz zrobić palcem wgłębienie.

4. Wkładaj kluski do osolonego wrzątku i gotuj około 4-6 minut, zależnie od wielkości i ziemniaków. Przekrój jedną: powinna być ugotowana również w środku. Odcedź i podawaj jako dodatek do obiadu.

Źródło przepisu: https://www.przepisy.pl/przepis/kluski-slaskie-tradycyjne