

Kluski ziemniaczane



Składniki

750 g - sypkich
ziemniaków
125 g - mąki
małe jaja
sól
gałka muszkatołowa
1 łyżka - oleju
40 g - masła
pęczka natki pietruszki

Opis wykonania

Świetna alternatywa dla gotowanych ziemniaków.

Ziemniaki umyć i ugotować na parze w mundurkach zgodnie z przepisem. Krótco odparować i gorące obrać ze skórki. Ziemniaki przecisnąć przez praskę. Dodać do ziemniaków mąkę, jaja, sól i nieco świeżo zmielonej gałki muszkatołowej. Najpierw łyżką kuchenną, a następnie rękami wyrabiać masę na gładkie ciasto. Wilgotnymi rękami uformować z ciasta ok. 12 klusek. Nasmarować olejem perforowany pojemnik do gotowania. Ostrożnie włożyć kluski i gotować zgodnie z przepisem. Rozpuścić masło. Natkę pietruszki wyplukać, osuszyć ręcznikiem papierowym i grubo posiekać. Kluski włożyć do ogrzanej miski. Polać masłem i posypać natką pietruszki.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze: ziemniaki 100°C, 30-40 minut, kluski 95°C, 20-25 minut.