

Kluski ziemniaczane Andrzeja Włodarczyka



Składniki

1 kg - Ziemniaki

100 g - Mąka

ziemniaczana

1 szt. - Jajko

1 szczypta - Sól

Opis wykonania

Prosty, tradycyjny przepis na kluski leniwe w wykonaniu Andrzeja.

Ziemniaki ugotuj w mundurkach.

Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez prasę i zostaw do przestygnięcia.

Masę ziemniaczaną podziel na 4 części.

Następnie zagnieć ze sobą wszystkie warstwy, dodając w międzyczasie mąkę ziemniaczaną i jajko.

W osobnym naczyniu zagotuj osoloną wcześniej wodę.

Z ciasta ulep lekko spłaszczone kuleczki z dziurką w środku.

Wrzuć do wrzącej wody.

Gotuj do momentu, aż wypłyną.