
Kluski z ziemniaków surowych (pyzy)

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

1 kg surowych obranych ziemniaków mączystych

30 dag ziemniaków ugotowanych

5 dag słoniny do okraszenia

sól

Surowe ziemniaki obrać , zetrzeć do miski na tarce o drobnych oczkach: Gdy miazga podpłynie sokiem, odcisnąć go, miazgę odłożyć , sok po ustaniu zlać . Pozostałą na dnie miski mączkę ziemniaczaną wymieszać z odcisniętą miazgą, dodać miękko roztarte, ugotowane ziemniaki i sól. Z ciasta wyrabiać małe kulki, maczając ręce w mące. Zagotować wodę z solą, włożyć tyle klusek, aby swobodnie pływały, nakryć i powoli ugotować (gotują się długo). Zrobić próbę, gdy kluski ugotowane, odcedzić i zaraz podawać okraszone słoniną. Kluski te moż na podać z cebulą lekko zrumienioną na słoninie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD