

KLUSKI ŚLĄSKIE

Normatyw surowcowy na 5 porcji

1 kg ziemniaków

1 jajko

250 gram mąka ziemniaczana

sól



1. Przygotować potrzebne surowce: ziemniaki, mąkę ziemniaczaną, jajko, sól

2. Przygotować potrzebny sprzęt : garnek, nóż, miska, maszynka do mielenia lub praska do ziemniaków, szklanka, talerz, łyżka drewniana, łyżka cedzakowa



3. Ziemniaki umyć

4. Ziemniaki obrać



5. Ziemniaki opłukać, w razie potrzeby po oczkować i jeżeli są duże przekroić

6. Ziemniaki zalewamy gorącą wodą, dodajemy sól i gotujemy do miękkości

	
7. Ugotowane ziemniaki odcedzić i ostudzić	8. Przeciskamy praską ziemniaki do miski
	
9. Następnie dzielimy na 4 ćwiartki i 1 ćwiartkę wsypujemy mąkę ziemniaczaną oraz dodajemy jajko	10. Mieszamy na jednolitą masę
	
11. Formujemy kulki z dziurką	12. Wkładamy do wrzącej osolonej wody
	
13. Gdy kluski zaczną podpływać, należy lekko zamieszać, następnie wybieramy łyżką cedzakową	