

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. Mieszymy 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