



## **KLUSKI ZIEMNIACZANE**

### **Składniki:**

- 1,2 – 1,5 kg młodych ziemniaków, które po utarciu i odcisnięciu powinny ważyć 600-650 gram
- 2 jajka
- 4 czubate łyżki mąki *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- 1 łyżka soli
- 30 dag wędzonego bezglutenowego boczku
- 1 duża cebula

### **Wykonanie:**

- boczek wędzony kroimy w kosteczkę, a następnie smażymy na patelni, aż otrzymamy zrumienione skwarki
- cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę
- dodajemy do boczku i razem smażymy, aż cebula się zeszkli
- ziemniaki obieramy ze skórki i ucieramy w *thermomixie* lub w melakserze lub na tarce, a następnie odsączamy
- do odsączonej masy ziemniaczanej dodajemy sól, mąkę oraz jajka i całość mieszamy na jednolitą masę, a następnie odstawiamy na 10-15 minut
- do garnka wlewamy 2-3 litry wody, dodajemy łyżeczkę soli i zagotowujemy ją
- małą łyżeczkę zamoczoną we wrzątku, nabieramy małe podłużne kluseczki i wrzucamy je do wrzącej wody
- po wypłynięciu na wierzch kluski gotujemy przez około 3 minuty
- ugotowane kluski wybieramy na sito i płuczemy zimną wodą
- do klusek dodajemy boczek z cebulką

Kluski możemy podawać z ugotowaną kiszoną kapustą z grzybami.