

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/3267>

Kluski kładzione z boczkiem

ID przepisu: 3267 / 107

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/3267>

Kraj pochodzenia: Kuchnia Antyli

SKŁADNIKI:

1 kg ziemniaków

2 jajka

2-3 szklanki mąki

sól

Do okraszenia:

4 cebule

30 dag. wędzonego boczku

Oraz:

2-3 łyżki oleju

PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Nadmiar soku odlewamy. Dodajemy jajka, mąkę i szczyptę soli. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dosypujemy mąkę.

2. W dużym garnku zagotowujemy wodę, lekko solimy, wlewamy łyżkę oleju. Łyżką nabieramy niewielkie porcje ciasta (za każdym razem moczymy łyżkę w zimnej wodzie, żeby ciasto nie przyklejało się) i kładziemy na wrzątek. Mieszamy aby kluski nie przywarły do dna garnka. Gotujemy ok. 5 minut od wypłynięcia, odcedzamy.

3. Boczek kroimy w kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w piórka i szklimy na rozgrzanym oleju. Dodajemy boczek, mieszamy i smażymy, aż tłuszcz się wytopi. Okraszamy kluski.

Aktywacja: 26/03/11 08:23, odsłony: 2249