

KLUSKI ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI:

- 1 kg. surowych ziemniaków
- 1 szkl. mąki wrocławskiej
- 1 szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól do smaku

OPIS WYKONANIA:

- ziemniaki utrzeć na miazgę i odcisnąć z nadmiaru wody
- dodać mąkę wrocławską , ziemniaczaną i jajko
- składniki wymieszać dodają sól do smaku
- kluski rzucać na gorącą wodę

Podawać z zasmażaną kwaszoną kapustą.

SMACZNEGO!!!

