

KGW BYSZEWY

KLUSKI ZIEMNIACZANE Z KAPUSTĄ



1 kg ziemniaków

1,5 szklanki mąki pszennej

1 łyżka mąki ziemniaczanej

½ kapusty kiszonej

1 cebula

30dag boczku wędzonego

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce i osączyć. Dodać do nich mąki. Wyrobić ciasto. Do gotującej i osolonej wody nakładać łyżką przygotowaną masę. Boczek pokroić w kostkę, usmażyć z cebulką. Dodać ugotowaną i osączoną kapustę. Przyprawić do smaku. Wymieszać z kluskami.

DZIAD – PRAŻOKI- PSIOCHA



2 kg ziemniaków
szklanka mąki pszennej
sól
500 g boczku na skwarki
3 duże cebule

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy z solą, a pod koniec gotowania odlewamy wodę pozostawiając jej część na dnie dodajemy mąkę, przykrywamy, wstrząsamy garnkiem.

Po kilku minutach ziemniaki ubijamy pałką do czasu otrzymania gładkiej, jednolitej konsystencji.

Podajemy ze skwarkami z przesmażoną cebulą a także z kapuśniaczkiem, zsiadłym mlekiem lub maślanką. Możemy również podsmażyć na patelni. Pyszne!

SMACZNEGO