

# KGW KOPANKA

## KLUSKI ŚLĄSKIE



Proporcje nie są konkretne polegają na pewnej sztuczce

- Ugotowane osolone ziemniaki przeciśnięte przez praskę ilość określamy na oko mając na względzie na ile mniej więcej porcji chcemy przyrządzić kluski
- mąka ziemniaczana
- olej do dolania do wody na której będziemy gotować kluski

Przeciśnięte ziemniaki wkładamy do sporej miski. Uklepujemy na zwartą powierzchnię. Następnie dzielimy na 4 równe części. Wyciągamy jedną ćwiartkę, układając ją na resztę masy. W powstałe wgłębienie wsypujemy przygotowaną mąkę ziemniaczaną na równo z masą ziemniaków. W ten sposób powstała proporcja 4 części ziemniaków na 1 część mąki. Następnie wyrabiamy ciasto na gładką masę. Formujemy wałek. Kroimy na porcje. Formujemy dłońmi okrągłe kluski i robimy palcem wgłębienie na sos. Kluski gotujemy w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oleju aby kluski się nie sklejały. Podajemy z dowolnym sosem lub okraszone skwareczkami.

**SMACZNEGO**