




Kluseczki ıście świąteczne

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki gotowane - 300 g

śmietanka - 150 ml

rzezucha - 1 garść

chrzan - 2 łyżeczka

jajo - 1 szt.

mąka orkiszowa typ 1100 bio - 500 g

masło - trochę

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane i ostudzone ziemniaki przeciskamy przez praskę. Śmietankę wlewamy do blendera i miksujemy na gładki koktajl z rzezuchą i chrzaniem, dodajemy do ziemniaków.

Do ziemniaków dodajemy też jajko i mąkę, doprawiamy solą. Zagniatamy ciasto w razie potrzeby dodając więcej mąki, tak by była zwarte i elastyczne.

Ciasto formujemy w wałeczki, które kroimy w kluski, gotujemy w osolonym wrzątku.

Podajemy okraszone masłem lub skwarkami.