




Kluski śląskie z koperkiem

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

mąka ziemniaczana - 30 dag

jajo - 1 szt.

sól - do smaku

koper suszony - 2 łyżka

olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, ostudzić, zmielić w maszynce do mięsa. Dodać mąkę, jajko oraz koperek. Wyrobić jednolitą masę. Z powstałej masy formować kuleczki, w każdej palcem odcisnąć dziurkę.

KROK 2: W dużym garnku zagotować wodę, dodać olej i trochę soli. Na gotującą się wodę wrzucić kluski, gotować ok. 5 minut od wypłynięcia.

KROK 3: Odcedzić, przelać zimną wodą.

KROK 4: Podawać same lub np. polane sosem.