Kluski śląskie z sosem borowikowym

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- sól - szczypta
- mąka ziemniaczana - 25 dag
- jajko - 1 szt.
- borowiki - 25 dag
- woda - 1 + 1/2 szklanka
- cebula - 1 szt.
- pieprz - do smaku
- masło - 1 łyżeczka
- śmietana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować. Przepuścić przez praskę i pozostawić do ostygnięcia. Do ziemniaków dodać jajko i skrobię, wyrobić ciasto.

KROK 2: Dłońmi nabierać porcje ciasta, formować kulki i palcem zrobić w każdej z nich wgłębienie.

KROK 3: Kluski gotować w osolonym wrzątku przez 3 minuty od ich wypłynięcia.

KROK 4: Borowiki oczyścić i drobno pokroić. Grzybki zalać wodą i zagotować. Cebulkę posiekać i zrumienić na maśle. Do grzybków dodać cebulkę i gotować na małym ogniu około 15 minut. Dodać zahartowaną śmietanę i doprawić do smaku.

Sosem polać kluski.