





Kluski z kaszy gryczanej

 ewaeu.


Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kaszy gryczanej (nieprażonej) -
200 g

jajko - 1 szt.

3-4 łyżki mąki pszennej - 3-4 łyżka

majeranek - łyżka

sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę rozdrobnić w blenderze. Uprażyć w suchym garnku aż zakopci. Dodać 1/2 litra wody i gotować ok 10 min. Przystudzić. Dodać jajko, mąkę i majeranek. Robić kluseczki na dwóch łyżkach i wrzucać na gotującą się osoloną wodę. Wyjmować po wypłynięciu. Podawać z przesmażoną cebulką i z ulubioną surówką. Smacznego.