Kluski ziemniaczane z koperkiem i cebulą

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 1/2 kg
- ziemniaki surowe - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- koperek siekany - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym maśle. Do zimnych ugotowanych ziemniaków dodać odciśnięte z wody ziemniaki surowe, koperek obie mąki, jajko, cebulkę, odrobinę soli i pieprzu. Dokładnie wymieszać łyżką.

KROK 2: Z ciasta ziemniaczanego uformować kulki. Wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować około 6-7 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię

KROK 3: Wyjąć łyżką cedzakową. Podawać polane masłem ze zrumienioną bułką tartą lub z sosem.