Kładzione kluski ze szpinakiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 35 dag
- jajka - 2 szt.
- olej - 2 łyżka
- szpinak mrożony - 10-15 dag
- mleko - 2 łyżka
- boczek wędzony - 10 dag
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na 1 łyżce oleju. Do miseczki wybić jajka, dodać resztę oleju, mleko, rozmrożony szpinak i dokładnie wymieszać. Następnie wsypać mąkę i wyrobić drewnianą łyżką. Ciasto wyłożyć na zwilżoną wodą deskę i łyżką lub nożem odcinać po kawałeczku ciasta wprost do gotującej się wody z dodatkiem soli. Gotować około 4-5 minut, odcedzić, wyłożyć na talerze i okrasić usmażonym boczkiem ze skwarkami.