Kluseczki ziemniaczane z koperkiem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 60 dag
- jajka małe bio - 2 szt.
- mąka pszenna bio - 3 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- koperek posiekany - 2-3 łyżka
- sól - do smaku
- boczek wędzony - 5-7 dag
- cebula mała - 1 szt.
- olej - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Kluseczki można podawać z sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane i ugotowane jeszcze ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę, ostudzić. Do zimnych dodać jajka, obie mąki, szczyptę soli i posiekany koperek, szybko zagnieść ciasto. Pokrojony w kostkę boczek razem z cebulą podsmażyć na oleju.

KROK 2: Z ciasta formować wałeczki, lekko spłaszczyć widelcem.

KROK 3: Pokroić w skośne romby. Włożyć do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować przez 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 4: Wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na talerze. Okrasić zrumienioną cebulą z usmażonym boczkiem.