



## Kluski orkiszowe z marchewką

 dorotaR


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - pół kg  
mąka orkiszowa - 40 dag  
sól - 1 szczypta

jajko - 1 szt.  
marchew - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Najłatwiej jest skorzystać z ugotowanych ziemniaków np. poprzedniego dnia do obiadu. Jeśli nie mamy takich, oczywiście obieramy ziemniaki, myjemy, gotujemy do miękkości w osolonej wodzie, odcedzamy i studzimy. Zimne ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Marchew obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o jak najmniejszych oczkach. Do misy przesiewamy mąkę, wbijamy jajko, dodajemy ziemniaki i marchew. Wyrabiamy ciasto. Ciasto dzielimy na kawałki, z każdego turlamy wałeczek, który ukośnie kroimy na kluski. Kluski gotujemy partiami w osolonym wrzątku.