Kluski śląskie z batatów z sosem pieczarkowo-koperkowym

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

Składniki na kluski: -
bataty - 1 i 1/2 kg
mąka ziemniaczana - 1 szklanka
mąka owsiana lub zmielone płatki owsiane bezglutenowe - 4 szklanka
sól - 1/2 łyżeczka
oliwa - 1 łyżka
Składniki na sos -
cebula - 1 szt.
pieczarki - 500 g
jogurt sojowy - 1 szklanka
koperek - 1 pęk
sól - do smaku
oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bataty obierz ze skórki i ugotuj do miękkości. Rozgnieć na puree i zostaw do ostygnięcia.

KROK 2: W tym czasie przygotuj sos. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie. Dodaj pokrojone w plasterki pieczarki. Podsmażaj, aż pieczarki będą rumiane. Wlej jogurt i dodaj posiekany koperek. Posól do smaku.

KROK 3: Do wystudzonych batatów dodaj oba rodzaje mąki oraz sól. Połącz wszystkie składniki i wyrabiaj ciasto do czasu, aż nie będzie przywierać do dłoni i będziesz mógł uformować z ciasta kulę. Odrywaj niewielkie kawałki ciasta i formuj kulki. Spłaszczaj je dłonią i palcem na środku rób wgłębienie.

KROK 4: W dużym garnku zagotuj wodę, posól i wrzuć kluski. Od momentu, kiedy kluski wypłyną na powierzchnię, gotuj jeszcze 5 minut. Wyławiaj kluski łyżką cedzakową i układaj na

talerze. Polej sosem i zajadaj