



Kluski śląskie

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

jaja - 2 szt.

mąka ziemniaczana ok - 1/3 kg

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić i przecisnąć przez praszkę. Ziemniaki należy wymieszać z mąką ziemniaczaną w stosunku 3: 1 czyli na trzy części ziemniaków przypada 1 część mąki ziemniaczanej.

Ziemniaki równo rozłożyć w misce.

KROK 2: Nożem podzielić masę na 4 równe części. Wyjąć 1 część i wyłożyć ją na pozostałe 3 części i wyrównać.

KROK 3: W pustą część wsypujemy mąkę ziemniaczaną.

KROK 4: Dodać jaja i zagnieść ziemniaki na gładką masę. Formować kulki, na środku zrobić dziurkę.

Kluski wrzucać na wrzątek i gotować 5 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię.