Kluski z mięsem, kaszą i warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 1 kg
mąka ziemniaczana - 10 dag
mąka pszenna - 20 dag
jajka - 2 szt.
Nadzienie -
kasza jaglana - 0,5 szklanka
mięso ugotowane - 30-40 dag
cebula - 1 szt.
marchewka ugotowana - 1 szt.
kapusta biała - 25-30 dag
jarmuż - 5-6 kilka listków
smalec lub olej - 2 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Dodatkowo -
cebula, olej lub smalec -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Kaszę jaglaną dokładnie wypłukać, przelać wrzątkiem, zalać gorącą wodą, osolić i gotować do miękkości. Kapustę drobno posiekać i ugotować w osolonej wodzie, osączyć, odcisnąć.

Jarmuż bez grubych łodyg blanszować, osączyć, posiekać. Ugotowaną marchewkę zetrzeć na tarce. Drobno pokrojoną cebulę zeszklić na smalcu, połączyć z przygotowanymi składnikami, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać obie mąki, jajka i wyrobić ciasto. Uformować wałek, pokroić na kawałki, rozpłaszczyć, włożyć porcję nadzienia.

KROK 3: Bardzo dokładnie zlepić, formując podłużne kluski. Stopniowo wrzucać do dużej ilości wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować na wolnym ogniu około 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

Ugotowane wyjąć na talerze, okrasić zrumienioną na tłuszczu cebulką.