



Pożywne kluseczki na idące chłody

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki eco - 1 kg

mąka bio - 15 dag

mąka orkiszowa bio - 15 dag

jajko bio - 1 szt.

sól himalajska - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Klasyczne kluseczki z mąką orkiszową, podsmażane. Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy w osolonej wodzie, studzimy i przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Do zmielonych ziemniaków dodajemy mąkę pszenna oraz orkiszową a także wbijamy jajo. Wyrabiamy ciasto. Ciasto rolujemy i kroimy w kluseczki. Gotujemy w osolonym wrzątku. Na patelni pogrzewamy olej. Kluski obsmażamy na oleju.