



Zielone kluski z ciasta ziemniaczanego


 Stokrotka

Polecane na: **danie główne**


Kuchnia (region): **polska**



Warto wiedzieć:

 40 min.

 łatwy

 3 porcje



Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg

jajko - 1 szt.

mąka pszenna - 2/3 szklanka

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

szpinak mrożony - 3-4 łyżka

koperek siekany - 1 łyżka

czosnek - 1 ząbek

sól - do smaku



Dodatkowe info:

Podawać zamiast ziemniaków do sosu i mięsa.



Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane ziemniaki ugotować, odcedzić, dokładnie ubić tłuczkiem lub przepuścić przez maszynkę, przestudzić. Szpinak rozmrozić, zmiksować, połączyć z ziemniakami, dodać mąki, jajko, zmiażdżony czosnek, koperek i szybko zagnieść ciasto. Z ciasta utoczyć wałki, lekko spłaszczyć i pokroić w kostkę. Wrzucić do wrzącej osolonej wody i gotować od 3-5 minut. Wyjąć łyżką cedzakową.