

Kluski śląskie z gulaszem

data aktualizacji: 2020.12.02 autor: Beata Pierzchała



Kluski śląskie:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- sól
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej

Gulasz:

- 50 dag łopatki wieprzowej
- 2 cebule
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki smalcu
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- sól
- pieprz

Mięso umyć i pokropić w kostkę.

Cebulę obrać, posiekać w piórka. Czosnek drobno posiekać.

Cebulę i czosnek zeszklić na smalcu, dodać mięso i zrumienić.

Do mięsa dodać bulion, przyprawy i koncentrat pomidorowy. Dusić pod przykryciem około godziny(od czasu do czasu mieszając).

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić i zmielić w maszynce.

Do ziemniaków dodać jajka, mąkę ziemiaczaną, trochę soli i zagnieść gładkie ciasto.

Z ciasta formować nieduże kulki, lekko je spłaszczyć i zrobić palcem wgłębienie. Układać na posypanej mąką desce do krojenia.

Kluski gotować w osolonym wrzątku około 3 minuty od wypłynięcia. Wyjąć łyżką cedzakową.

Podawać ciepłe razem z gulaszem posypane szczypiorkiem.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37515-kluski-slaskie-z-gulaszem>