

# Kluski Śląskie

Toplam 26 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 5/10

Kluski Śląskie, patates hamurunu küçük oyuklu lokmalara çevirerek yumuşak, sade ve sos tutan bir Polonya garnitürü yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Haşlanmış patates
- 0.8 su bardağı Patates nişastası
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Başlangıç olarak patatesleri ezin, nişasta, yumurta ve tuzla yoğurun.
- Hamurdan küçük toplar yapıp ortasını parmakla bastırın.
- Kaynar suda 4 dakika haşlayın.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırın, harç fırından çıkmasını.
- Tepsisini yağlayıp parçaları aralıklarla dizin, sıcak hava aralarında geçsin.

### PÜF NOKTASI

Oyuk açmak sosu daha iyi taşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne tereyağ gezdirip et suyuyla sunun.

## Alerjenler

Yumurta