

Kluseczki ziemniaczane z borówkami

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Kluski ziemniaczane smażone na maśle podawane z borówkami.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- jajko - 1 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta(y)
- mąka - 4-6 łyżka(i)
- masło - 3 łyżka(i)
- cukier, mak -
- borówki - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

garnek, tarka, talerz, łyżka cedzakowa, patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować ziemniaki w mundurkach i obrać. Ostudzić, zetrzeć, wymieszać z jajkiem, przyprawić solą i gałką muszkatołową. Dodać tyle mąki, aby ciasto dało się formować i zagnieść. Na oproszonym mąką talerzu formować wałeczki dł. ok. 8 cm (pośrodku powinny mieć grubość ok. 1,5 cm i zwężać się ku brzegom). Ugotować kluseczki we wrzącej osolonej wodzie. Wyjąć łyżką cedzakową i osączyć. Obracając, smażyć na maśle na złocistożółty kolor. Posypać kluseczki cukrem i makiem. Podawać z borówkami.

Jak podawać?

Podawać z borówkami.