

# 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

- Haşlanmış patatesleri sıcakken buharlanmalarını önlemek için birkaç dakika yayarak soğutun.
- Patates nişastasını yumurta ve tuzu ekleyip pürüzsüz hamur yoğurun.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar kopartın. Parmak çukuru açın.
- Hamurları kaynar suya atın. 3 dakika daha pişirin.
- Kevgirle alınsızdırüp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Oyuk açmak sosu daha iyi taşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne tereyağı gezdirip et suyuyla sunun.

## Alerjenler

Yumurta