

Kluski śląskie z sosem szpinakowym

Czas wykonania: 1h 20 min **Ilość porcji:** 20 sztuk (4 porcje)

Składniki:

- 1 kg ziemniaków (około 5 dużych sztuk)
- 3 łyżeczki soli
- 1 jajko
- 200 g mąki ziemniaczanej

Sos szpinakowy:

- 150 g szpinaku mrożonego
- ½ łyżeczki masła
- 4 łyżki śmietany 18 %
- 1/3 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- szczypta gałki muskatołowej



Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki i ugotować.

Gotować około 20 - 30 minut (w zależności od wielkości ziemniaków), w 3 l wody osolonej 2 łyżeczkami soli. Odcedzić i przecisnąć przez praskę.

Dodać jajko i energicznie wymieszać, aby jajko się nie ścięło.

Ziemniaki podzielić na 4 równe części i wyciągnąć jedną część, a w jej miejsce wsypać mąkę (proporcje 1:3 – patrz krok 4.)

Całość dokładnie wymieszać na jednolitą konsystencję. Uformować kuleczki o średnicy 3 – 4 cm (mocno docisnąć w rękach). Następnie palcem zrobić dziurki.

Gotować w osolonej wodzie od czasu wypłynięcia przez około 3 - 5 minut. Do wody można dodać odrobinę oleju, wtedy kluski nie będą się sklejać. Ważne by po wrzuceniu nie mieszać klusek łyżką tylko delikatnie potrząsnąć garnkiem, aby nie przywarły do garnka.

Sos szpinakowy:

Szpinak rozmrozić na odrobinie masła, dodać śmietanę i wymieszać. Całość posolić i podgrzać – nie gotować, aby śmietana się nie zwarzyła.

Kluski podawać polane sosem.