

Szare kluski okraszone cebulą i kiełbasą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

-
1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać do naczynia 1 kg obranych ziemniaków pokrojonych w mniejszą kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić ziemniaki. Czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 5.
 2. Zdjąć pokrywę, dodać 1 całe jajko, pół łyżeczki soli i wsypać 70 g mąki żytniej typ 720. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Masę ziemniaczaną wymieszać, Czas 50 sekund, prędkość 4.
 3. Do garnka wlać 1500 g wody, wsypać pół łyżeczki soli, wodę zagotować.
 4. Łyżką nabierać nieduże porcje masy ziemniaczanej. Wkładać je do wody. Kluski gotować około 8 minut od momentu włożenia ostatniej kluski do wody.
 5. Przy pomocy łyżki cedzakowej wyławiać ugotowane kluski, wyładować je na talerze.
 6. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 120 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, cebulę rozdrobnić. Czas 5 sekund, prędkość 5..
 7. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia.
 8. Do naczynia wlać 100 g oleju, dodać 250 g pokrojonej w drobną kostkę dobrej jakości kiełbasę typu Śląska.
 9. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 2.
 10. Zdjąć pokrywę. Podsmażoną cebulkę z kiełbasą połączyć na kluski.