

Kluski śląskie z dyni

SKŁADNIKI:

- 50 dag mięszu pieczonej dyni Hokkaido
- 1 jajko
- 20 dag mąki pszennej + 4 łyżki do podsypywania
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- masło do polania

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Dynię zmielić, wbić do niej jako, dodać mąki i szybko zagnieść ciasto.
2. Utoczyć z ciasta kule i zrobić w środku dziurki. Wrzucać na osolony wrzątek.
3. Gdy wypłyną, wyciągać.
4. Rozłożyć na talerze i każdą porcję polać roztopionym masłem.

