

Бульбяныя клёцкі

Інгрэдыенты:

- 5-6 бульбін
- 1 яйка
- не менш за 3 ст.л пшанічнай мукі
- соль – на смак
- крухмал - па жаданні

Спосаб прыгатавання:

1. З бульбіны адварваем, таўчэм ці прапускаем праз мясарубку.
2. Астатнюю здрабняем на дробнай тарцы, сцэджваем сок у асобную ёмістасць, адціскаем.
3. Змешваем вараную і здробленую бульбу. Дадаём яйка, соль, муку і бульбяны крухмал, які асеў на дне ёмістасці з бульбяным сокам. Усё старанна змешваем.
4. Фарміруем невялікія клёцкі. Калі цеста недастаткова загусцела, дадаём муку або крухмал.
5. Апускаем клёцкі ў кіпячую падсоленую ваду па адной. Варым 5-10 хвілін пасля ўсплывання.
6. Гатовыя клёцкі дастаем з вады шумоўкай, выкладваем на талерку.
7. Падаем да стала гарачымі са смятанай ці іншым соусам.

Смачна есці!

Картофельные клецки

Ингредиенты:

- 5-6 картофелин
- 1 яйцо
- не менее 3 ст.л пшеничной муки
- соль – по вкусу
- крахмал – по желанию

Способ приготовления:

1. З картофелины варим до готовности, толчем или пропускаем через мясорубку.
2. Остальную натираем на мелкой терке, сцеживаем сок в отдельную емкость, отжимаем.
3. Смешиваем сваренный и натертый картофель. Добавляем яйцо, соль, муку и картофельный крахмал, который осел на дне емкости с картофельным соком. Все тщательно перемешиваем.
4. Формируем небольшие клецки. Если тесто недостаточно густое, добавляем муку или крахмал.
5. Опускаем клёцки в кипящую подсоленную воду по одной. Варим 5-10 минут после всплытия.
6. Готовые клёцки достаем из воды шумовкой, выкладываем на тарелку.
7. Подаем к столу горячими со сметаной или другим соусом.