

Kluski „BULATE” z sosem z prawdziwka

Składniki:

na kluski:

- 2 litry wody
- 1 kg ziemniaków
- 3 łyżki mąki razowej lub pszennej
- szczypta soli

na sos:

- 40 g suszonych prawdziwków
- 1 duża cebula
- 2 łyżki masła
- 1 liść laurowy
- ¼ łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- 1 łyżka posiekanego koperku
- ¼ szklanki kwaśnej śmietany
- 1 szklanka wody
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku
- bulion warzywny

Wykonanie:

sos:

Wodę z liściem laurowym i zielem angielskim gotować przez 15 min. Następnie zalać powstałym wywarem suszone grzyby i pozostawić na całą noc do namoczenia.



Grzyby wyjąć, odsączyć i pokroić na mniejsze kawałki. Masło roztopić na patelni i zeszklić na nim drobno pokrojoną cebulę. Następnie dodać pokrojone grzyby i chwilę razem podsmażyć delikatnie mieszając. Do powstałego sosu wlać wodę pozostałą po moczeniu grzybów oraz doprawić solą i pieprzem. Wszystko razem gotować przez 30 minut, do momentu aż grzyby będą miękkie. W razie potrzeby uzupełnić wodę o bulion warzywny. Na koniec dodać posiekany koperek i śmietanę.

kluski:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobnej tarce.



Następnie ziemniaki odcisnąć przez lnianą ścierkę.



Z powstałego soku wytrąci się krochmal na dnie naczynia. Należy zlać z niego sok z ziemniaków i połączyć go ze startą masą ziemniaczaną.



Zagotować w garnku wodę, a z powstałego ciasta formować ziemniaczane kulki.



Na wrzącą wodę wrzucać kluski i mieszać cały czas delikatnie łyżką. Gdy kluski wypłyną na wierzch naczynia, dodać stopniowo mąkę i mieszać delikatnie przez ok. 15 minut. Ugotowane kluski BULATE wyłożyć na talerz i polać sosem z prawdziwka. Smacznego!

