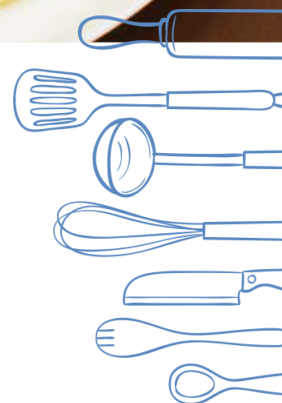




*Sylvia Hajdukiewicz,
Szefowa Kuchni restauracji
„Wozownia” poleca:*



Śląskie niebo Himmelreich z kluskami śląskimi

Składniki

- *Śląskie niebo*
600 g suszonych owoców
600 g wędzonego boczku
50 g mąki ziemniaczanej
1 łyżka cukru
sok z cytryny
sól, pieprz
- *Kluski śląskie*
1 kg ziemniaków
300 g mąki ziemniaczanej
woda, sól

Przygotowanie

Suszone owoce zalewamy wrzątkiem i odstawiamy do namoczenia na noc – mają być miękkie. Surowy boczek wędzony gotujemy we wrzątku przez 50 minut, dodajemy suszone owoce, sól i sok z cytryny, po czym gotujemy przez kolejne 30 minut. Powstały wywar zagęszczamy mąką ziemniaczaną. Owoce i boczek pozostawiamy w zalewie.

Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy jajko i mąkę, mieszamy i formujemy kluseczki. Gotujemy przez około 5 minut od wypłynięcia.

czas namaczania: 12 godz. | czas przygotowania: 60 minut | liczba porcji: 4

Wozownia Brzeg




Szlak kulinarny
Opolski Bifyj

