

Kluski z makiem i orzechami

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do klusek

500 g	Mączne ziemniaki
250 g	Mąka pszenna
30 g	Masło
1 szt	Jajko organiczne
1 szczypta	Sól Morska jodowana
100 g	Orzechy laskowe rozdrobnione
50 łyżek	Mielony mak
1 łyżeczka	Cukier
70 g	Masło
1 szczypta	Cynamon mielony

Na sos jabłkowy

5 szt	Jabłko
10 łyżek	Woda
1 szt	Sok z cytryny
1 łyżeczka	Cynamon mielony
1 łyżeczka	Goździki mielone
1 łyżeczka	Ziele Angielskie całe

Przygotowanie

1. Na kluski ugotuj mączne ziemniaki. Następnie obierz i przepuść przez praskę do ziemniaków na drobne puree.
   Schłodzone ziemniaki zagnieć z mąką, odrobiną soli, jajkiem i miękkim masłem na ciasto.
2. Następnie podziel ciasto i rozwałkuj na kluski. Zagotuj w garnku osoloną wodę i gotuj kluski na średnim ogniu przez około 5 minut. Następnie odsącz na sitku.
3. W międzyczasie pokrój jabłka w kostkę, gotuj z cukrem, sokiem z cytryny i przyprawami przez około 15 minut. Na koniec drobno zmiksuj blenderem ręcznym.
4. Dodaj kluski do roztopionego masła i obtocz jedną połowę w masie orzechowej, a drugą w maku. Obie porcje dopraw cynamonem i cukrem. Podawaj razem z przygotowanym musem jabłkowym.