



Kluski z makiem i orzechami

🕒 45–60 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

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

