



Gulasz drobiowy z kluskami śląskimi

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Kluski śląskie

Ziemniaki przepuścić w maszynce, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto. Z ciasta robić lekko spłaszczone kulki z dziurką w środku. Kluski gotować we wrzącej i osolonej wodzie od wypłynięcia na wierzch przez ok. 3 minuty na wolnym ogniu. Podawać kluski z gulaszem, posypane natką pietruszki.

Gulasz

Mięso umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić w grubszą kostkę. Boczek wędzony, również pokroić w kostkę. Na tłuszcz wrzucić mięso i boczek, posypać papryką ostrą, solą, przesmażyć. Następnie obrać cebulę, pokroić w kostkę, przesmażyć na tłuszczu, dodać do mięsa. Sos ciemny wlać do mięsa, chwilę razem poddusić. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Natkę pietruszki opłukać i pokroić.

Kluski śląskie :

1 kg ziemniaków ugotowanych

250 g mąki ziemniaczanej

Sól

Gulasz :

400 g filetu z kurczaka

100 g boczku wędzonego

1 cebula

Tłuszcz

Sól i pieprz

Szczypta papryki ostrej

Natka pietruszki

Sos uniwersalny ciemny