



Gulasz grzybowy z kluskami śląskimi

Autor: Joanna Kryla

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Przygotowanie

Gulasz

Grzyby oczyścić i pokroić w plasterki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Na patelni rozgrzać masło i podsmażać grzyby z cebulą, aż cebula zmięknie i "złapie kolor". Mięso umyć i pokroić w kostkę. Marchew obrać, umyć i pokroić w półplasterki. W garnku o grubym dnie smażyć mięso bez tłuszczu, aż będzie brązowe, następnie dodać pozostałe masło i pokrojoną marchew. Smażyć aż marchewka będzie złota. Następnie do garnka dodać grzyby z cebulą. Na patelni, na której smażyły się grzyby zagotować ok. 700 ml wody, następnie wrzącą zlać do garnka z grzybami i mięsem. Dodać przyprawy i dusić do miękkości mięsa. Ewentualnie doprawić solą i pieprzem.

Kluski

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie i ostudzić. (najlepiej poprzedniego dnia). Zimne ziemniaki przecisnąć przez praskę lub przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Ziemniaki lekko ubić w misce, podzielić na cztery części, jedną część wyjąć. W powstałe zagłębienie nasypać mąki ziemniaczanej, dodać jajko i zagnieść ciasto. Tak zachowane proporcje ziemniaków i mąki sprawią, że kluski nie będą gumowe, a delikatne i mięciutkie. Ciasto podzielić na części, robić wałeczki. Wałeczki dzielimy nożem na klusieczki, robimy kuleczki wielkości orzecha włoskiego i charakterystyczną dziurkę na sos. Kluski gotujemy w posolonej wodzie przez 2 minuty od wypłynięcia. Gulasz podawać z gorącymi kluskami. Smacznego!

Na gulasz

250 g świeżych grzybów,

350 g wieprzowiny np łopatka,

1 duża cebula,

1 mała marchewka,

sól,

pieprz,

2 ziarenka ziela angielskiego,

1 listek laurowy,

2 łyżki masła

Na kluski

1 kg ziemniaków,

mąka ziemniaczana (ok 250 g),

jajko,

sól