



Sposób przygotowania

Bataty obrać ze skórki, ugotować , odcedzić. Przecisnąć przez praskę. Na stolnicę wsypać obie mąki, dodać jajka i sól, bataty. Wszystkie składniki połączyć , wyrobić ciasto. Z ciasta formować kulki, w środku palcem zrobić wgłębienie. W garnku zagotować wodę, posolić, wrzucić kluski Mieszać łyżką cedzakową. Od momentu gdy wypłyną na powierzchnię, gotować jeszcze około 5 min. Podawać z bitą śmietaną z suszonymi śliwkami starte na tartce.

Kluski batatowe a`la śląskie



Składniki

- 0.5 kg bataty
- 2 szklanki mąka pszenna
- 0.5 szklanki mąka ziemniaczana
- 2 szt. jajka
- 1 szczypta sól