Cóż to takiego? Jak nazwa wskazuje podłużne (naszym przodkom przypominały kształtem sterowce konstruowane przez hrabiego Zeppelina) kluchy wypełnione aromatycznym mielonym mięsem sążniście doprawionym czosnkiem, majerankiem i pieprzem. Podawane zazwyczaj z drobno pokrojonym i pięknie wysmażonym boczkiem. Rewelacja! Potrawa regionalna bardzo popularna w północno-wschodniej Polsce. Warta zachodu w innych częściach również ;) Zasmakowane u mamy, ja podałam w towarzystwie kapusty kiszonej. Palce lizać :)

Składniki na ciasto:

- 1,5 kg mączystych ziemniaków
- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- sól



fot. Kasia Łukasiewicz

Farsz mięsny:

- 500 g mielonej wieprzowiny
- 1 cebula
- 1 jajko
- 6 ząbków czosnku
- łyżka suszonego majeranku
- świeżo mielony czarny pieprz
- sól

Połowę ziemniaków gotujemy i przepuszczamy przez maszynkę. Resztę ścieramy na drobnej tarce i wyciskamy przez ściereczkę. Wyciśnięty płyn odstawiamy na kilka minut, a potem zlewamy, zostawiając na dnie osiadły krochmal. Następnie dodajemy krochmal do zmielonych ziemniaków razem ze startymi ziemniakami. Dodajemy mąkę i mąkę ziemniaczaną, wbijamy jajka, solimy i zagniatamy ciasto. Mięso mieszamy z posiekaną cebulą, wbijamy jajko, dodajemy zgnieciony z solą czosnek, majeranek, doprawiamy obficie pieprzem, mieszamy. Z ciasta formujemy na dłoni placek, kładziemy porcję farszu, zwijamy, formując wrzecionowatą kluchę. Gotujemy partiami w osolonym wrzątku ok. 10 minut. Podajemy okraszone skwarkami ze słoniny lub boczku.



Jola Kasia Łukasiewicz
Jola Kasia Łukasiewicz