

Маковые клецки

Ингредиенты

- Картофель - 500 г
- Мука - 120 г
- Сливочное масло - 40 г
- Яйцо - 2 шт
- Соль - щепотка
- Мак - молотый 100 г
- Сахарная пудра - 50 г
- Растительное масло - 50 г



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Очистить картофель, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде до размягчения. Выложить на противень и дать пропечься в духовке при температуре 120° С в течение 15 минут.

2

Готовый картофель протереть через сито/мясорубку и дать остыть.

3

Смешать картофель с мукой, яйцами, солью до получения однородного теста.



4

Обвалить тесто в муке, сформировать колбаски толщиной около 2 см и нарезать небольшими кусочками. Ладонями скатать их в продолговатые клецки.



5

Довести подсоленную воду до кипения, опустить в нее клецки и варить 6-8 минут до готовности.



6

Достать клецки из воды, опустить их на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить мак и пудру, готовить еще несколько минут, постоянно помешивая.



Приятного вам аппетита :)