

KLUSKI « Pâtes à la cuillère »

Ingrédients: 1-1/2 tasse de farine , 2 ou 3 œufs selon le goût, 1/2 cuillère à café d'huile végétale, 1/2 tasse de lait, 1/4 de tasse d'eau tiède et une pincée de sel.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une consistance homogène.

La pâte doit être assez épaisse, au besoin ajouté un peu de farine.

On doit faire tomber la pâte à la petite cuillère dans l'eau bouillante salé.

On sert avec une viande en sauce ou des oignons frits et lardons.

Une recette polonaise de ma maman vite fait bien fait.

Ces petites pâtes à la cuillère (car on se sert d'une cuillère pour les faire tomber dans l'eau bouillante quand on les cuit) sont très bonne accompagnées d'une viande en sauce ou ragoût ou simplement avec des oignons et lardons.

« KLUSKI SZARE »

Qui veut dire **nouilles grises** car elles ont une couleur un peu grisâtre (elles sont fait à base de pomme de terre crues et râpées).

- 1 kg de pommes de terre,
- 1 œuf
- 1/2 tasse de farine blanche
- 3 ou 4 cuil à soupe de fécule de pomme de terre
- sel.

Éplucher les pommes de terre et bien les laver. Ensuite à l'aide d'un robot culinaire(ou d'une râpe à petits trous) réduire les pommes de terre **crues** en purée. Ensuite il faut égoutter la pulpe de pomme de terre à l'aide d'un tamis pour enlever toute l'eau contenue dans les pommes de terre. Transférer la pulpe dans un grand bol et jouter l'œuf et les 2 farines. Saler un peu. Mélanger le tout pour obtenir une pâte assez compacte pour qu'elle ne se défasse pas à la cuisson. Si vous trouver la pâte trop liquide ajouté le farine. L'idéal c'est de tester la première nouille à la cuisson.

Dans une grande casserole remplie d'eau salée et bouillante, déposer à l'aide d'une cuillère à soupe la pâte une à une. Faire bouillir pendant quelques minutes une fois que les kluski ont remonté à la surface.