

## Kleus de pommes de terre de Mitch El

Cuire les pommes de terre en robe des champs 48 heures à l'avance.

Peler les pommes de terre, les passer au moulin à légumes (grosse grille), Saler et poivrer, ajouter un peu de muscade.

Faire des petits Krécpalas (croûtons de pain grillé)

Mélanger les pommes de terre, les krechpalas avec 1 œuf entier.

Ajouter de la farine jusqu'à ce que le mélange ne colle plus.

Former des boules que vous plongez dans l'eau bouillante salée.

Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent.

Egoutter.

Faites fondre du beurre et verser sur les kleus.

Accompagne très bien un bœuf bourguignon ou un goulasch Hongrois.