

## Kluski śląskie

### Składniki:

- ziemniaki (gracja),
- żółtka,
- mąka ziemniaczana,
- sól,



## Pulpety rybne

### Składniki:

- miruna bez skóry,
- jajka,
- bułka tarta,
- kaszka,
- bazylia,
- oregano,
- sól,
- pieprz,



# Rogale

## Składniki:

- 250 g masła,
- 1 kg mąki,
- 0,5 l śmietany 18% ukwaszonej,
- 4 jajka,
- 4 łyżki cukru,
- 100 g drożdży,
- szczypta soli,

W garnku podgrzać śmietanę i gdy będzie ciepła dodać pół szklanki zimnej wody (ale nie trzeba), drożdże i jedną łyżkę cukru.

Zostawić na około 4 minuty. W misce wybić jajka, cukier i sól. Masło roztopić i letnie dodać do miski, później wlać śmietanę z drożdżami i dodawać mąkę. Zrobić kulkę (ciasto nie może być za rzadkie). Ciasto odstawić na 10 - 15 min.

Piec w temperaturze 180 - 200 \*C około 10 minut aż się zarumienią.

