



## Domowe kluseczki bezglutenowe z prostym sosem pomidorowym

### Składniki

1 kg żółtych ziemniaków 250/300 g mąki bezglutenowej 400 g przecieru pomidorowego Salsa Rustica 1/2 szalotki 1 ząbek czosnku 3 łyżki oliwy z oliwek Świeża bazylia Sól Cukier Ser parmezan

### Przygotowanie

#### Przygotowanie kluseczek :

1. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie przez około 40 minut.
2. Odcedzić i obrać ze skórki.
3. Masę ziemniaczaną wyłożyć na stolnicę, dodać sól, pieprz i odpowiednio dodawać mąkę.
4. Z ciasta uformować grubszą rolkę i pokroić na kawałki, - grubsze kluski, każdą kluskę nakłuć delikatnie widelcem.

#### Przygotowanie sosu:

1. Drobnio posiekać szalotkę, czosnek i delikatnie podsmażyć z na oliwie z oliwek.
2. Dodać przecier pomidorowy Salsa Rustica, 1/2 szklanki wody, szczyptę soli i 1/2 łyżeczki cukru.
3. Gotować na małym ogniu pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu.
4. Po ugotowaniu, zdjąć z ognia i dodać świeżej bazylii.
5. Ugotować kluseczki w osolonej wodzie, odcedzić, wyłożyć na talerz i polać sosem.
6. Podawać z odrobiną parmezanu i kilkoma liśćmi bazylii.

