

Kluski kładzione z puree ziemniaczanego z ziołami prowansalskimi

Kluski kładzione z puree ziemniaczanego – szybki sposób na pyszny obiad

Szukasz pomysłu na **szybki i sycący posiłek**? Kluski kładzione z puree ziemniaczanego z ziołami prowansalskimi to doskonałe rozwiązanie! To proste danie przygotujesz w zaledwie kilkanaście minut, wykorzystując nawet tak niepozorny składnik jak Gorący Kubek.

Dla kogo?

Idealne danie dla **zapracowanych singli** lub par, które cenią sobie czas i prostotę przygotowania. Kluski kładzione sprawdzą się również jako pomysł na obiad, gdy lodówka świeci pustkami, a ty masz ochotę na coś domowego i pożywne.

Na jaką okazję?

Te kluski to doskonały wybór na **szybki lunch** w środku tygodnia lub kolację po męczącym dniu. Sprawdzą się również jako baza do bardziej wykwintnego dania, gdy niespodziewanie wpadną goście, a ty potrzebujesz szybko wyczarować coś smacznego.

Czy wiesz, że...

Kluski kładzione to tradycyjne polskie danie, które dawniej przygotowywano z surowych ziemniaków. Nasza wersja z *Gorącego Kubka* to sprytny skrót kulinarny, który pozwala zaoszczędzić

czas bez utraty smaku. Dodatek ziół prowansalskich nadaje klasycznemu daniu nowoczesny, śródziemnomorski akcent.

Dla urozmaicenia

Choć kluski są pyszne same w sobie, polane tylko masłem, możesz je podać na wiele sposobów. Spróbuj z **sosem pomidorowym**, grzybowym lub śmietanowym. Doskonale smakują też z chrupiącymi skwarkami z boczku lub posypane prażoną cebulką. Dla miłośników ostrych smaków polecamy dodatek świeżej papryczki chili.