5 крупных **клубней картофеля**, 2 столовые ложки **пшеничной муки**, один **желток**, 2 **луковицы**
,
красный молотый перец
по вкусу.
Две картофелины отварить на пару, после чего осторожно снять кожицу. Размять с пшеничной мукой. Смешать с желтком и луком. Лук очень мелко нашинковать и вмешать в размятый картофель. Присыпать красным перцем. Три остальные картофелины натереть на мелкой терке и вмешать в приготовленное тесто. Все тщательно растереть до получения эластичной массы, затем десертной ложкой отделять удлиненной формы галушки и опускать их в крутой кипяток или овощной бульон. Вынуть галушки шумовкой и аккуратно переложить в блюдо. Окропить подсолнечным маслом и обильно обсыпать зеленью.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ