1 kg ziemniaków, mąka, 1 jajko, sól, 15 dkg przerośniętego wędzonego boczku, olej.
Ziemniaki zetrzeć na tarce, nadmiar soku odcedzić (UWAGA!!! biały "krochmal", który zbierze się na sitku dodajemy ponownie do startych ziemniaków), dodać jajko i sól oraz tyle mąki, aby powstało tak gęste ciasto, żeby je można było kłaść łyżką. W garnku zagotować lekko osoloną wodę i łyżką rzucać na nią kawałki masy ziemniaczanej (powinny mieć kształt podłużnych kluseczek, ale nie muszą być zbyt regularne; właściwie im bardziej nieregularne, tym lepsze). Gotować kluski przez 2-3 minuty. Następnie odcedzić (tutaj są dwie szkoły : ja lubię dobrze odcedzone, ale na przykład mój Dziadziuś, stary Poznaniak, twierdzi, że prawdziwie szare kluski powinny pływać w tej gęstej "ślumpie" - kwestia gustu).
Na patelni rozgrzać odrobinę oleju i wrzucić pokrojony w kostkę boczek, wytopić go trochę, tak aby powstały zrumienione skwareczki. Tłuszczem ze skwarkami polać kluski. Podajemy je obowiązkowo z **gotowaną kwaszoną kapustą**:

0,5 kg kiszonej kapusty, 1 duża cebula, 2 liście laurowe, 3-4 ziarna ziela angielskiego, majeranek, sól, pieprz, 1łyżka oleju
Cebulę obrać ze skórki, posiekać w kostkę i podsmażyć na złoto na łyżce oleju. Do garnka włożyć kiszoną kapustę, podsmażoną cebulę, liście laurowe i ziele angielskie oraz dwie łyżki wody i odrobinkę tluszczu. Gotować kapustę do miękkości. Pod koniec gotowania dodać majeranek (może być dość sporo, wtedy będzie bardzo aromatyczna), sól i pieprz do smaku.
Mniam - to jak, znacie taki "wariant kluskowy" ????
Herbatka - przepis z pl.rec.kuchnia

I jeszcze jedna wersja szarych klusek.

Trzeba zetrzeć na bardzo drobnych oczkach **surowe pyrki**, dodać **jajco, mąkę**, **sól** i wybełtać ciasto o dosyć gęstej konsystencji. Łycha prawie staje. W międzyczasie ugotować wodę z solą i wrzucać do gotującej małe kluseczki.
Zgarnia się najwygodniej z pokrywki od garnka, przynajmniej mi jest wygodnie, a kluchy wychodzą zawsze.
Ciasto w żadnym wypadku nie może być lejące, musi odpadać od łychy konkretnymi, zwartymi bryłkami.
Gotować chwilę od wypłynięcia. Podawać z cebulką smażoną albo ze skwarkami, do tego kiszona kapusta.....
monika - przepis z pl.rec.kuchnia