

Dyniowa z lanymi kluskami



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia	1 mała
mleko	1 l
sól	
jajko	3 sztuki
mąka	4 łyżki
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Dynię należy obrać i pokroić na kawałki. Przekładamy ją do garnka i zalewamy wodą, tak aby się przykryła. Gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie.
- KROK 2 2. Dynę odcedzamy na sitko zostawiając nieco wody na dnie garnka. Ugotowaną dynię rozdrabniamy widelcem. Można mikserem, ale wtedy będzie bardzo rzadka.
- KROK 3 3. Robimy kluski lane. Jajka rozbijamy z mąką, tak aby powstało ciasto bez grudek. Nieco gęstsze od ciasta na naleśniki.
- KROK 4 4. mleko należy zagotować z dwiema łyżkami cukru. Do gotującego mleka wlewamy strumieniem ciasto na kluski i energicznie mieszamy widelcem, aż powstaną widoczne kluseczki.
- KROK 5 5. Do mleka z kluskami przekładamy dynię i wszystko razem mieszamy. Doprawiamy cukrem lub solą, jak to woli. Nakładamy na talerze.