

Kluseczki marchewkowe



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	25 dkg
twaróg	25 dkg
jaja	3 szt
mleko	1/3 szklanki
masło	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Ser przetrzeć przez sitko i wymieszać z marchewką, dodać cukier, mąkę, jajka, mleko i sól. Wszystko wyrobić na gładką masę. W garnku zagotować wodę z solą i kłaść na wrzątek kluseczki. Gdy wypłyną gotować 2-3 minuty. Podawać ze zrumienioną na maśle bułką tartą lub śmietaną.