

Kluseczki serowe z marchewką

ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	25 dkg
mąka	25 dkg
biały ser	25 dkg
jaja	3 szt
mleko 3,2%	1/3 szkl
masło	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o małych otworach. Ser zetrzeć [prze sito i dodać do marchwi. Dodać mąkę, sól, łyżeczkę cukru, mleko i jaja. Wyróbic gładką masę, kłaść na wrzatek łyżeczką, a gdy wypłyną gotować 2-3 minuty. Podawać polane masłem.