

Kluseczki twarogowo-kukurydziane z sosem borówkowym



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twaróg półtłusty	125 gramów
jajko	1 sztuk
miód	1 łyżka
mąka kukurydziana	2 łyżki
borówki	0.5 szklanki
jogurt naturalny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przekładamy twaróg, wbijamy jajko. Wlewamy miód oraz wsypujemy mąkę kukurydzianą. Całość zagniatamy na gładką masę, formujemy małe kuleczki lub kluski.

W garnku zagotowujemy wodę. Wrzucamy kluseczki na wrzątek i gotujemy przez kilka minut. Dosłownie 3 minuty od wypłynięcia na wierzch wystarczą.

Ciepłe kluski polewamy musem owocowym (zmiksowane borówki z jogurtem naturalnym).