

## KLUSKI Z SEREM



### REMPRZEM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	1 kg
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cukier waniliowy</b>	1 torebka
<b>żółtko jajek</b>	1 żółtko
<b>twaróg</b>	1 kostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu ugniatamy na gładko.  
Wykładamy na blacie, dodajemy jajko i dosypujemy mąkę ziemniaczaną - zagniatamy na gładko tak aby ciasto się nie kleiło.  
Następnie robimy nadzienie serowe. Zagniatamy ser z żółtkiem i cukrem waniliowym.

Formujemy kluski i wkładamy farsz do środka

Gotujemy w osolonej wodzie ok. 3-4 minuty do momentu wypłynięcia na wierzch.

Podajemy polane masłem i posypane cukrem.