

## Kluski-pierogi leniwe



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>biały ser</b>	1,2 kg
<b>ziemniaki</b>	10 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczna</b>	5 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, ugotować i przestudzone zmielić w maszynce razem z serem. Dodać jajka, oliwę, mąkę i wyrobić ciasto.

Uformować z ciasta wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć, tępą stroną noża zrobić kratkę i kroić w skośne kawałki o szerokości 2-3 cm

Wrzucać na wrzącą osoloną wodę i gotować. Podawać polane topionym masłem zmieszonym z bułką tartą lub z bitą śmietaną.