

kluski na parze



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
mleko	1 szkl
jaja	2 szt
masło stopione	3 łyżki
sól, cukier	
drożdże	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka, drożdży, niewielkiej ilości mąki i odrobiny cukru sporządzić rozczyń, który powinien mieć konsystencję gęstej śmietany. Ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, wbić jaja i wlać rozczyń. Ciasto wyrabiać ręką tak długo, aż będzie odrywać się od brzegów miski. Wówczas dodać stopione i ostudzone masło, szczyptę soli i dalej wyrabiać. Następnie miskę nakryć ściereczką i ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formować okrągłe kluski wielkości pączków i układać na stolnicy posypanej mąką. Gdy zaczną rosnąć, gotujemy je na parze. Szeroki garnek z wrzącą wodą nakrywamy płócienną ściereczką i obwiązujemy sznurkiem wokół brzegu. Na ściereczce układamy kluski partiami i nakrywamy miską dopasowaną do obwodu garnka. Gotujemy ok. 10 min, aż będą puszyste. Podawać na gorąco z sosem jagodowym lub innym owocowym, stopionym masłem i cynamonem albo z pieczenią i sosem.