

Kluseczki lane



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka przenna	3 łyżki
mąka przena - razowa	3 łyżki
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
woda	1 łyżeczka
woda	3 litry
olej	1 łyżka
sól	do smaku
śmietana	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki (maki , jajko, żółtko i wodę) mieszamy ze sobą na jednolitą masę. Do wody dodajemy sól i olej i gotujemy. Do gotującej się wody wkładamy lane ciasto robiąc kluseczki. Gotujemy aż wypłyną 5-7 min. Podajemy ze śmietaną i cukrem. Smacznego !!