

## kluski z kabaczką w sosie z sera feta



**PCHELKA79**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                         |              |
|-----------------------------------------|--------------|
| <b>kabaczek</b>                         | 1 sztuka     |
| <b>mąka</b>                             | 2 szklanki   |
| <b>mąka ziemniaczna</b>                 | 1 łyżka      |
| <b>jajko</b>                            | 1 sztuka     |
| <b>pomidorków koktajlowych</b>          | 200 g        |
| <b>ser feta</b>                         | 1 opakowanie |
| <b>szklanka wody</b>                    | 1/4 szklanki |
| <b>śmietana 30%</b>                     | 1/2 szklanki |
| <b>sól</b>                              |              |
| <b>pieprz</b>                           |              |
| <b>tymianek</b>                         |              |
| <b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- kabaczka przekroić wzdłuż na pół, wyciąć gniazda nasienne, posypać solą, pieprzem i tymiankiem,
- piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 1 godzinę,
- wyjąć z piekarnika, ostudzić, łyżką wybrać miąższ ze skóry, zmiksować,
- dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajko, sól i pieprz, wyrobić ciasto ( jeżeli klei się do ręki dodać jeszcze mąki),
- formować w rękach małe kuleczki i wrzucać na osoloną, wrzącą wodę, gotować do wypłynięcia,
- w garnku podgrzać wodę , dodać pokrojony w kostkę ser feta, podgrzewać do roztopienia sera,
- dodać śmietankę, sól, pieprz i gałkę muskatołową, wymieszać,
- kluseczki podawać z pomidorkami, polane sosem serowym