

kluski twarogowe



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biały ser	60 dag
skórka z 1 cytryny	
masło	1/3 kostki
cukier puder	4 łyżki
jajko	2
żółtko jajek	2
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5 łyżek masła utrzeć z cukrem pudrem. Dodać jajka, twaróg, 2 żółtka oraz skórkę. Wsypać szczyptę soli oraz cukier waniliowy. Ciasto dokładnie wyrobić i odstawić na godzinkę. Z przygotowanego ciasta uformować małe kluseczki. Gotować je ok. 10 minut.