

Kluski na parze



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
drożdże świeże	1 kostka
mleko ciepłe	1 litr
żółtko jajek	2 sztuki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w szklance letniego mleka dodać żółtka wymieszać. Rozczyn wyrobić z mąką i pozostałym mlekiem. Polecam miskę tupeerware do ciasta drożdżowego w której nie trzeba wyrabiać ciasta tylko wystarczy wymieszać zamknąć przykrywką i po 10 minutach ciasto jest wyrośnięte. Formować kluseczki i pozostawić do wyrośnięcia można nadziewać wg uznania ja lubię marmoladę lub puste z różnymi polewami np. truskawkowa i bita śmietana. Wyrośnięte kluski ułożyć na sitku w garnku i parować 8 minut. Jeżeli będziemy parować za długo to kluski opadną i będą miały zakalec.