

Kluski drożdżowe gotowane na parze



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	40 dag
mleko	1/4 l
drożdże	5 dag
sól	dosmaku
żółtko jajek	3
cukru	3 dag
masło	2-3 dag
śmietana	
cukier puder	
jagody	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski zrobić dołek wlać ciepłe mleko, rozmieszać z drożdżami i szczyptą soli zarobić rozczyń ,żółtka utrzeć z cukrem .Gdy rozczyń wyrośnie dodać żółtka wyrobić ciasto, dodać masło jeszcze chwilę wyrobić,ma wyrosnąć.po wyrośnięciu dać na stolnicę wałkować i wykrawać okrągłe kółeczka szklanką.Mają podrosnąć.Gotować po kilka sztuk w naczyniu do gotowania na parze.Jeść ze śmietaną i jagodami.