

Kluski leniwe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
szkl. mąki pszennej + trochę do podsypywania	1,5-2
sól	do smaku:
ser biały twarogowy	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały zmielić albo przecisnąć przez praskę. Dodać jajka, 1/2 łyżeczki soli, wymieszać. Dosypywać mąkę stopniowo wyrabiając ciasto - ma być miękkie ale zwarte, może się nieco lepić do rąk. Odrywać po kawałku, toczyć wałeczki na posypanym mąką blacie i kroić je na ukośne kluski. Gotować partiami w osolonym wrzątku 2 min. od wypłynięcia. Po wyjęciu osączyć. Na talerzu polać zrumienioną bułką tartą z masłem i posypać cukrem w/g uznania.