

Bryndzowe kluseczki z cebulką



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bryndza	30 dag
cebula	2 szt
masło	
mąka	1 szklanka
mleko	pół szklanki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bryndzę rozdrobnić widelcem, dodać szklankę mąki i jedno rozbite i roztrzepane widelcem jajko, zalać mlekiem. Doprawić szczyptą soli i kolorowym mielonym pieprzem. Wyrobić i rozwałkować porządnie ciasto odstawić na około 50 minut. następnie wycinać z ciasta małe kluseczki(kwadraciki) i gotować w posolonej wodzie. Cebule pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. ugotowane kluseczki podawać z cebulką.