

kluski kładzione serowe



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chudy twarug	0,5 kg
margaryna lub masło	6 dkg
jajko	2
mąka	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zemleć w maszynce wraz z ugotowanymi i ostudzonymi ziemniakami. Utrzeć żółtka z 2 dkg margaryny a białka lekko ubić. Żółtka i białka połączyć ze zmieloną masą, posypać mąką i dokładnie wymieszać.

Do osolonej i spokojnie gotującej się wody włożyć łyżką nieduże kluski. Po ugotowaniu odcedzić i polać tłuszczem ze zrumienioną tartą bułką.