

Kluski szpinakowo-twarożkowe z sosem „trójserowym”, :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**pieprz mielony + pieprz grubo mielony do posypania ,2 łyżki
masła ,1 szklanka śmietany kremówki 36 %**

5 dag utartego sera Cheddar ,1 serek topiony kremowy Gouda (kwadracik)- przekrojony na cztery części

jajko	1 szt.
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
camembert	1/2 krążka
czosnek	1 ząbek
biały ser	10 dag (śmietankowy)
mrożony szpinak	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawić w dużym garnku osoloną wodę na gotowanie klusek . Rozmrożony szpinak, ser biały, jajko , mąkę ziemniaczaną , szczyptę soli wymieszać . Dodawać mąkę pszenną (zacząć od ½ szklanki) po woli tak by osiągnąć gęstość ciasta jak na kluski kładzione . W rondelku roztopić masło , wlać śmietankę wrzucić sery .Delikatnie gotować cały czas mieszając aż sery się rozpuszczą . Doprawić czosnkiem (lub kostką czosnkową), pieprzem .Podawać kluski z sosem serowym posypyany dodatkowo grubo mielonym pieprzem .