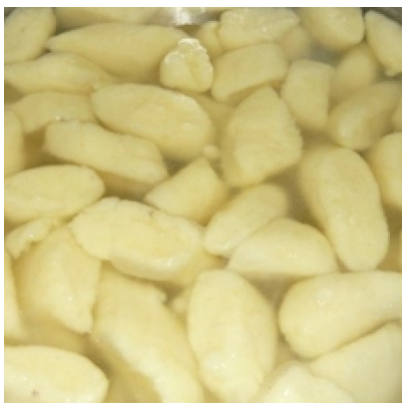


KLUSKI Z SEREM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka ziemniaczana	1 szklanka
jajko	1 sztuka
cukier waniliowy	1 torebka
żółtko jajek	1 żółtko
twaróg	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu ugniatamy na gładko.
Wykładamy na blacie, dodajemy jajko i dosypujemy mąkę ziemniaczaną - zagniatamy na gładko tak aby ciasto się nie kleiło.
Następnie robimy nadzienie serowe. Zagniatamy ser z żółtkiem i cukrem waniliowym.

Formujemy kluski i wkładamy farsz do środka

Gotujemy w osolonej wodzie ok. 3-4 minuty do momentu wypłynięcia na wierzch.

Podajemy polane masłem i posypane cukrem.