

„Papilarki „ :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serek śmietankowy	25 dag
jajko	1 szt.
sól	1/2 łyżeczki
mąka	1 szklanka (do podsypywania)
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odmiana klusek leniwych . Przepis wywodzi się z kuchni albańskiej i włoskiej . A nazwa ? No cóż -kształt nadaje się im naciskając palcem . Zostając więc na każdej odciski linii papilarnych gotującego.

Wyrobić wszystkie składniki ciasta na gładką masę . Ugniatać w dłoniach wałeczki o średnicy 1 cm . Pociąć na 0.5 cm kawałki . Każdy kawałeczek nacisnąć palcem tworząc owalną kluseczkę z lekkim dołkiem w środku . Gotować w osolonym wrzątku 3 minuty od wypłynięcia .

Podawać ułożone na sosie pomidorowo- bazyliowym .