

Kluski z płatków owsianych z serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płatki owsiane	15 dag
mleko	250 ml
jaja	2 szt
mąka	5 dag
sól	do smaku
masło	1 łyżka
twaróg	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego mleka wsypać płatki owsiane i mieszając kilka minut mieszając, odłożyć z ognia, lekko przestudzić. Dodać jajka, roztarty ser, ciasto dobrze wyrobić (można dosypać łyżkę posiekanej natki z pietruszki) Osolić do smaku. Formować łyżką kluski i wrzucać do wrzącej osolonej wody. Gdy będą miękkie odcedzić, polać stopionym masłem. Można także posypać tartym serem.