

Zapiekane serowe kluski z cebulką



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50dag
jajko	6-7
cebula biała	2
masło	
ser starty	20dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiać mąkę, dodać pół łyżeczki soli, jajka, wodę i ugniatać. Zagotować wodę (posoloną) i nad garnkiem ścierać na grubych oczkach ciasto prosto do wody. Kluseczki wyjąć po ugotowaniu i osączyć. Cebule ubrać, posiekać i zeszklić na maśle. Naczynie żaroodporne posmarować tłuszczem. Wyłożyć kluseczki na przemian ze startym serem i przykryć cebulką. Podpiekać kilka min w 180 stopniach.