

Kluski na parze(pampuchy) Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
margaryna	250 g
mleko 3,2%	1/2 litra
cukier	1 szklanka
drożdże świeże	100 g
jajko	2 sztuki
sól	szczypta
cukier	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki
masło do polania klusek	
jagody	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać(nie może być gorące,bo drożdże nie wyrosną),wkruszyć drożdże,dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki,wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.Margarynę rozpuścić i ostudzić.Mąkę przesiać,dodać cukier,jajka,sól i zaczyn drożdżowy.Dobrze wyrobić ciasto,wlać margarynę i jeszcze wyrabiać,aż ciasto będzie odchodzić od ręki.Przykryć miskę z ciastem ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.Rozwałkować ciasto na grubość około 1 centymetra,wykrawać szklanką krążki i odłożyć na chwilę do wyrośnięcia przykryte ściereczką.Gotować w parowniku elektrycznym,aż w środku nie będą się kleić(sprawdzić patyczkiem).Można gotować też w garnku dogotowania warzyw na parze.Lub gdy takiego nie mamy wlać do wysokiego garnka do 1/3 wody,obwiązać garnek ściśle gazą,na nią położyć kluski(muszą być między nimi odstępy,bo urosną)i przykryć garnek głęboką miską.
Sos:połowę jagód zmiksować,dodać wody,cukru,resztę jagód i ewentualnie soku cytrynowego do smaku i zagotować.Mąkę wymieszać z wodą,wlać do sosu i zagotować.Osobno roztopić masło.Gotowe kluski polać masłem i sosem.Smacznego!

