

Zielone kluski w pomidorach konserwowych



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak mrożony	30 dag
mąka żytnio-razowa	30 dag
masło	80 gram
Szczypiorek cienki	1 pęczek
jaja	4 szt
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
czosnek	2 ząbki
pomidory konserwowe	1 puszka
keczup pikantny	1 łyżka
żółty ser	trochę
Bułka tarta klasyczna Prymat	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

szpinak rozmrozić, mąkę wymieszać z 1/4 l wody, przykryć ścierką i odstawić. 40 g Masła lekko przyrumienić na patelni, dodać bułkę tartą i podsmażyć. Dodać drobno pokrojony szczypiorek. Ciasto połączyć z jajami, przyprawami i szpinakiem. Następnie dodać bułkę tartą. Kluski włożyć do osolonej wody. Pomidory osączyć i pokroić. Wymieszać masło wymieszać z czosnkiem. Dodać do pomidorów i poddusić aż do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać keczup i doprawić do smaku. Posypać startym serem.