

Kluski na parze z śliwkami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
drożdże świeże	5 dkg
mleko	0,5 szkl
jajko	1 szt
masło roztopione	2 łyżki
sól	szczypta
cukier	3 łyżki
śliwki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzać mleko dodać drożdże, łyżeczkę cukru i mąki i odstawić do wyrośnięcia. Do miski dajemy pozostałe produkty sypkie mieszamy. Później dodać roztopioną margarynę, jajka i wyrośnięte drożdże i wyrabiamy ciasto. Ma odchodzić od brzegów. Przykryć i zostawić do podwojenia objętości. Formujemy kulki, do każdej kluski dajemy śliwkę (bez pestki)dobrze zaklejamy, układamy na stolnicy i pozostawiamy do kolejnego wyrośnięcia. Gotujemy na parze około 10-15 min.