Kluski-pierogi leniwe



ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser	1,2 kg
ziemniaki	10 dag
jajko	2 szt
oliwa	2 łyżki
mąka ziemniaczna	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, ugotować i przestudzone zmielić w maszynce razem z serem. Dodać jajka, oliwę, mąkę i wyrobić ciasto.
Uformować z ciasta wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć, tępą stroną noża zrobić kratkę i kroić w skośne kawałki o szerokości 2-3 cm
Wrzucać na wrzącą osoloną wodę i gotować. Podawać polane topionym masłem zmieszanym z bułka tartą lub z bitą śmietaną.