

kluski twarogowe z sosem brzoskwiniowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	200 g
mąka	2/3 szklanki
brzoskwinie	4 sztuki
miód	1 łyżka
jajko	1 sztuka
wiórki kokosowe	1 łyżka
listki melisy	
kwiatki ogórecznika	
sól	
deser	do deserów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- twaróg zmielić,
- dodać mąkę, jajko, posiekane listki melisy i szczyptę soli,
- wyrobić ciasto, z porcji ciasta robić małe kuleczki,
- gotować do wypłynięcia, odcedzić, przelać zimną wodą,
- brzoskwinie wypestkować, zmiksować z miodem i przyprawą do deserów,
- wiórki kokosowe uprażyć na suchej patelni,
- kluski podawać z sosem, posypać wiórkami i kwiatkami ogórecznika