

Kluski na parze ze śliwkami



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1kg
drożdże	10 dkg
mleko	1 szklanka
jajko	2
cukier waniliowy	
sól	szczypta
cukier	
śliwki węgierki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić z 3 łyżkami mąki, letnim mlekiem- tyle żeby dało się urobić jednolity rozczyń i łyżeczką cukru. Rozczyn pozostawić do wyrośnięcia. Śliwki umyć, przeciąć na pół, usunąć pestki. Gdy rozczyń już podwoi swoją objętość dodać resztę mąki, 3 łyżki cukru, jajka, szczyptę soli, cukry waniliowe i resztę mleka. Wyrobić ciasto. Pozostawić na ok. pół godziny w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (aby znów podwoił objętość). Gdy wyrośnie ubierać po trochu ciasta, wyrobić kulkę i spłaszczyć ją, rozciągając trochę. Na środek położyć 3 połówki śliwek (lub tyle ile nam się zmieści) i wsypać pół łyżeczki cukru (mniej więcej zależy jak słodkie są owoce). Do garnka wlać troszkę wody (tak, aby metalowy „kwiatek” z dziurkami- nie wiem jak fachowo to się nazywa- był nad tą wodą). Na kwiatku ułożyć 6 klusek. Parzymy ok. 15 minut pod przykryciem. Po wyjęciu posypać cukrem.