

Kluseczki z borówkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki gotowane	1 kg
jajko	1 sztuka
mąka	6 łyżek
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 łyżeczka
masło	3 łyżki
cukier	3 łyżki
mak suchy	3 łyżki
konfitura z borówki	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielemy ziemniaki. Do ziemniaków dodajemy mąkę , jajko , gałkę muszkatołową , szczyptę soli, zarabiamy ciasto . Formujemy cienki wałeczek , kroimy na 5 cm kawałki. Gotujemy we wrzącej wodzie kluseczki 5 minut.Wyjmujemy i smażymy na maśle z wszystkich stron.Podajemy posypane cukrem , makiem ,obok placków kładziemy konfiturę z borówek.