

Paluszki leniwe



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
mąka ziemniaczana	1 łyżka
ser biały	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować ziemniaki i zemleć lub utłuc z białym serem. Dodać jajko, sól, mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną - na oko żeby powstało ciasto. Uformować z ciasta wałek, rozpląszyć i kroić, powstaną paluchy. Gotować na osolonym wrzątku. Polać masłem. Smacznego:)