

Jogurtowe kluski kładzione.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: **91** Ocena: **665**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 mały jogurt naturalny, 1 jajko, 2-3 łyżki mąki pszennej, 1 cukier waniliowy, 2 łyżki cukru trzcinowego,
- Jeszcze około 1/2 szklanki mąki pszennej.

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników ugotować budyń. Odstawić na chwilę aż masa lekko ostygnie. Dodać mąkę, zmiksować. Ciasto powinno mieć taką konsystencję, żeby łyżka stanęła.
- 2 Kłaść łyżką kluski na gotującą wodę. Gotować 3 minuty od momentu zagotowania.
- 3 Podawać z przesmażoną na maśle bułką. Ja jeszcze posypuję odrobiną cukru trzcinowego. Kluseczki są miękkie i delikatne. Dzieci uwielbiają.

Twoje notatki do przepisu: