

# Kluseczki z serka homogenizowanego z bułką tartą



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **735** Ocena: **48679**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- kluseczki:
- serek homogenizowany o smaku waniliowym 300 g
- mąka pszenna 20 łyżek (płaskich)
- jajka 2 sztuki
- szczypta soli
- dodatkowo:
- masło klarowane 1 łyżka (kopiata)
- bułka tarta 4 łyżki (płaskie)
- cukier 1 łyżeczka na porcję kluseczek
- sól 1/2 łyżeczki na 1.5 litry wody

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku mieszamy serek homogenizowany z jajkami i szczyptą soli. Do mieszania użyłam trzepaczki różgowej. Do jednolitej, płynnej masy stopniowo dodajemy makę. Całość nadal mieszamy trzepaczką różgową. Pod koniec, gdy ciasto jest już dość gęste, możemy go chwilę przemieszać za pomocą zwykłej łyżki.  
W ten sposób uratujemy trzepaczkę przed pęknięciem.

Mamy już ciasto, którego przygotowanie nie zajęło nam więcej niż 10 minut.

Teraz do dużego garnka wlewamy 1.5 litra wody, dodajemy 1/2 łyżeczki soli. Na gotującą wodę wrzucamy kluseczki, nabierając małą porcję ciasta na łyżkę i zsuwając ją do wody za pomocą drugiej łyżki.

Kluseczki gotujemy 3- 4 minuty od momentu ich wypłynięcia na powierzchnię.

Ugotowane podajemy polane zrumienioną na maśle bułką tartą i posypane cukrem.

Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: