

Kluski kładzione z jabłkami

Autor: **Maudie**Przepisów: **361** Ocena: **12220**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka pszenna, 1/2 kg
- jajka, 2
- ciepła woda, ok 2 niecałe szklanki
- jabłka, 3-4 szt
- do polania: roztopione masło, cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Do mąki wbić jajka, dodać ciepłą wodę z zagnieść luźne ciasto. Jeśli będzie za gęste dolać trochę wody. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Do ciasta dodać utarte jabłka i wymieszać.
- 2 Porcje ciasta kłaść łyżką na wrzącą, osoloną wodę i gotować ok 5 min. Po ugotowaniu polać roztopionym masłem i posypać cukrem, smacznego.

Twoje notatki do przepisu: