

Kluski leniwe dla zapracowanych



Autor: **KORAL**
Przepisów: **802** Ocena: **15591**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- twaróg półtłusty 250 g
- mąka pszenna 90 g
- 1 jajko
- sól
- kardamon mielony szczypta (opcjonalnie)
- Sos; bułka starta 2-3 czubate łyżki
- cukier 1-1,5 łyżki
- woda spod gotowania klusek

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę tartą z łyżeczką cukru lekko przyrumieniamy na suchej patelni. Połowę odsypujemy do szklanki, resztę zostawiamy na patelni. Ser rozgniatamy metalową łyżką wazową, lub jak kto woli przeciskamy przez praskę. U mnie przy takiej ilości sera łyżka sprawdza się doskonale. Do rozartego sera dodajemy jajko, mąkę i sól. Zagniatamy ciasto, dzielimy na dwie części, z każdej formujemy wałek i kroimy ukośne paski. W szerokim garnku zagotować osoloną wodę. Do wrzątku wkładamy kluski i gotujemy ok. 3 minuty od wypłynięcia. Kluski wyjmujemy, wodę zostawiamy i po jednej łyżce wazowej dolewamy do prażonej bułki. Całość doprowadzamy do wrzenia, dosładzamy cukrem. Kluski polewamy sosem i posypujemy bułką.

Twoje notatki do przepisu: