

Leniwe gorgonzole z pesto bazyliowym

Autor: **programistapogodzinach**Przepisów: **123** Ocena: **1131**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Opakowanie twarogu tłustego
- 50g sera gorgonzola
- 1 jajko
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- odrobina soli
- szklanka świeżej bazylii
- ząbek czosnku
- pół opakowania migdałów
- 1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki pesto wkładamy do rozdrabniacza do lodu i miksujemy blenderem na gładką masę.

Twaróg rozgniatamy praską, dodajemy żółtko i ubitą pianę z białka, rozdrobnioną gorgonzolę, mąkę i odrobinę soli. Na koniec dodajemy pesto, wszystko razem mieszamy i formujemy z ciasta wałek. Kroimy na równe kawałki i gotujemy w osolonej wodzie na wolnym ogniu. Gdy kluski wypłyną trzymamy je jeszcze 3 minuty.

Kluski wyjmujemy na talerz i podajemy z pesto na wierzchu. Smacznego!

Ps. można też z bułeczką i masełkiem tradycyjnie podać, to również bardzo mniam!

Twoje notatki do przepisu: