

Leniwe z twarogiem



Autor: **brysska**
Przepisów: **487** Ocena: **14602**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 50 dag ugotowanych ziemniaków
- 25 dag białego sera
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka mąki pszennej + mąka do podsypywania
- 1 łyżeczka soli
- topione masło do polania klusek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i ser przepuszczamy przez praskę. Następnie dodajemy do nich jajko, obydwie mąki i sól.
- 2 Wyrabiamy ciasto, powinno być lekko klejące.
- 3 Tak przygotowane ciasto dzielimy na mniejsze kawałki i rolujemy z nich wałki (podsypując mąką), które tniemy na prostokąty o długości ok 3 cm.
- 4 Gotowe kluski wrzucamy na wrzącą, osoloną wodę i gotujemy przez 2-3 minut po wypłynięciu. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą.
- 5 Podajemy zaraz po przygotowaniu polane masłem. Ja tym razem podałam je z koktajlem z truskawek. Smacznego !!!
- 6 ;-D
- 7 ;-)))

Twoje notatki do przepisu: