

Pełnoziarniste leniuchy



Autor: **DoEatYourselfPL**
Przepisów: 11 Ocena: 114

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 g twarogu,
- 100 g mąki pszennej 2000 (w razie potrzeby można dać więcej),
- szczypta soli,
- 1-2 jaja,
- cukier waniliowy.

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg rozgniatamy widelcem, łączymy delikatnie z innymi składnikami, formujemy kulki, obtaczamy w dodatkowej porcji mąki pełnoziarnistej (nie będą się sklejać) i wrzucamy do osolonego wrzątku. Gotujemy 2-3 minuty od wypłynięcia. Można polać je teraz masłem, przyprawić brązowym cukrem i cynamonem. To jest naprawdę syte danie :)



Twoje notatki do przepisu: