

szybkie kluchy

Autor: **inka**Przepisów: **1** Ocena: **0**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, pół szklanki
- jajka, 2
- woda lub śmietana, ok ćwierć szklanki
- boczek lub słonina, trzy grube plastry
- Ser biały, kostka, czyli ok 250 gr
- sól,

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, jajek i płynu kręcimy typowe kluski kładzione, ciasto musi być gęste takie aby nie spadało z łyżki. Gotujemy je w osolonej wodzie, nakładamy ciasto na łyżkę (za każdym razem moczymy łyżkę we wrzątku) i zamaczamy łyżkę z ciastem w gotującej się wodzie ciasto spadnie z łyżki, kluski gotujemy dwie minuty od wypłynięcia. Wyławiamy trzymamy w ciepłej wodzie. Boczek lub słoninę rumienimy na patelni. Ser biały kruszymy drobno. Nakładamy na talerz kluski posypujemy rozkruszonym serem i polewamy skwarkami. Można posypać zieleniną albo w wersji wykwintnej parmezanem

Twoje notatki do przepisu: