

# Kluseczki serowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Podawac polane zrumieniona bulka tarta ze stopionym masłem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- po 25 dag marchewki, białego sera, maki pszennej -
- 3 jaja -
- 1/3 szklanki mleka -
- sol, łyżka cukru -
- 3 łyżki masła -
- 4 łyżki bułki tartej -

### Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę umyć, obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o małych otworach. Ser przetrzeć przez sitko, połączyć z marchewką, dodać maki, cukier, jajka, mleko i sól. Wyrobieć na gładką masę. Na osolony wrzątek kląść łyżką niewielkie kuleczki. Gdy wypłyną na powierzchnię, gotować jeszcze przez 2-3 minuty.

