

Kluski serowe (Leniwe z serem)

Przepis dodany przez użytkownika ds



Ekspresowe kluski serowe na słodko.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka pszenna - 1 szkl.
- Cukier - 2 łyżka(i)
- Ser biały półtłusty - 250 g
- Cukier waniliowy - 1 op.
- Jajko - 1 szt.
- Masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Nastawiamy garnek z wodą (ok.2l) wsypujemy pół łyżeczki soli.
2. Na stolnicę sypiemy mąkę, robimy lekki dołek i dajemy pokruszony ser i resztę składników. Wyrabiamy podsypując lekko mąką aż ciasto będzie sprężyste i w miarę jednolite.

3. Ciasto dzielimy na mniejsze kawałki i dłońmi formujemy długie wałki. Następnie nożem kroimy skośne kluseczki.



4. Kluski wrzucamy do gotującej się wody często acz lekko mieszając, gdyż lubią się zlepiać lub przywierać do dna. Czekamy aż woda znów zacznie wrzeć i gotujemy jeszcze 3-5 minut. Odcedzamy na sitku i przelewamy zimną wodą.
5. W odpowiednim naczyniu rozpuszczamy łyżkę masła i czekamy aż zacznie się rumienić uważając aby go nie przypalić. Polewamy kluski masłem i posypujemy cukrem.

Uwagi:

Proporcje podane dla dwóch osób.