

Kluseczki serowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pychotka!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 15 dag serka homogenizowanego -
- 4 łyżki mąki -
- białko jajka -
- łyżeczka masła -
- łyżeczka cukru pudru -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Serek połączyć z mąką, wsypać sól, ucierać w miseczce na jednolitą masę. Do dość wysokiego garnka wlać wodę, posolić, zagotować. Masło stopić w rondelku, uważając, by się nie przypaliło. Z białka ubić pianę, dodać ją do masy serowej, całość delikatnie wymieszać. Na wrzątek kłaść łyżką nieduże kluseczki. Gdy wypłyną, odcedzić łyżką cedzakową. Połać stopionym masłem i posypać cukrem pudrem.

