

ANIA STARMACH

Serowe kluski ze szpinakiem

Co kupić?

- 250g mielonego białego sera (tłusty lub półtłusty)
- 200g szpinaku
- 150g mąki
- 50g sera pleśniowego (najlepiej z niebieską pleśnią)
- 1 jajko
- 1 ząbek czosnku
- 1 garść pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Na patelni rozgrzej masło, dodaj posiekany czosnek i szpinak. Smaż przez 2–3 minuty, aż szpinak znacznie zmniejszy swoją objętość. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
2. Szpinak odcedź na sicie z nadmiaru wody, następnie rozdrobnij za pomocą blendera (możesz też bardzo drobno go posiekać).
3. Szpinak wymieszaj z surowym jajkiem i serem, stopniowo dosypuj mąkę.
4. Z ciasta lep wałeczki i krój je na mniejsze kawałki.
5. Kluseczki wrzucaj na wrzątek i gotuj przez 3–4 minuty.
6. Gotowe kluski podawaj z pomidorkami i pokruszonym serem pleśniowym.