

ANIA STARMACH

Najprostsze kluseczki kładzione

Co kupić?

150g serka śmietankowego (typu Bieluch)

1 jajko

3 łyżki mąki pszennej

3 łyżki bułki tartej

2 łyżki masła

szczypta soli

Jak przygotować?

1. W misce wymieszaj trzepaczką serek z jajkiem, mąką i solą.
2. W dużym garnku zagotuj wodę ze szczyptą soli.
3. Łyżeczką nabieraj porcje ciasta i zanurzaj je w wodzie.
4. Kluseczki gotuj 2-3 minuty, dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Wyciągaj je łyżką cedzakową.
5. Na patelni rozpuść masło, wsyp bułkę tartą i podgrzewaj kilka minut, aż bułka się zarumieni.
6. Kluseczki podawaj posypane bułką tartą.