

ANIA STARMACH

Najlepsze leniwe

Co kupić?

250g tłustego białego sera

125g mąki pszennej

1 jajko

2 łyżki masła

2 łyżki cukru

3 łyżki bułki tartej

szczypta soli

Jak przygotować?

1. Ser rozdrobnij widelcem, wymieszaj go z większością mąki (zostaw 1-2 łyżki, aby potem posypać stolnicę), jajkiem oraz z solą. Z ciasta ulep wałeczki, krój je na małe kluseczki.
2. Leniwe wrzucaj na wrzątek i gotuj przez kilka minut, aż wypłyną na powierzchnię.
3. Masło rozpuść na patelni, dodaj bułkę, a po chwili cukier. Leniwe podawaj ze słodką bułką tartą.