



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Kluski krajane z serem

Posypać serem kruszonym.

Składniki:

- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 4 dag
- ser biały, 20 dag

Sposób przygotowania:

Zarobić ciasto z jajem lub białkami i wodą, wywałkować dość grubo (1–2 mm), pozostawić do przeschnięcia. Masło lekko zrumienić. Ciasto posypać mąką, pokrajać ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej wody, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć. Wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem.

