



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

Kluski z mąki gryczanej

Gotowe knedle polewamy zarumienionym masłem i posypujemy koperkiem

Składniki:

- masło, 7 dag
- ser twarogowy półtłusty , 40 dag
- mąka pszenna, 15 dag
- mąka gryczana, 35 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę gryczaną i pszenną wysuszyć na patelni mieszając, aby przeschła, ale nie zrumieniła się. Z mąki, soli i wrzącej wody zarobić ciasto, żeby było gęste i nie ciągnęło się. Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Kluski formować metalową łyżką, wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 10—15 min. Ugotowane wyjmować łyżką cedzakową, wymieszać z serem i połączyć stopionym masłem.

