



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Kluski drożdżowe

Na koniec warto poleać śmietaną z cynamonem

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ziemniak, 0.5 kg
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 40 g
- tłuszcz, 20 g
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- ser twarogowy półtłusty , 320 g

Sposób przygotowania:

Drożdże rozmieszać z cukrem i letnim mlekiem. Mąkę przesiać ogrzać, zrobić wgłębienie, wbić jajo, wlać roztwór drożdży z mlekiem, dodać trochę mąki z brzegów wgłębienia, wymieszać i zostawić do podrośnięcia. Do roztworu dodać tłuszcz, pozostałe mleko oraz cukier, sól i aromat. Wyrobić pulchne ciasto, nakryć i pozostawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta formować kulki, układać na czystej ściereczce; przykryć i pozostawić wyrośnięcia. Następnie wrzucać kluski do wrzącej, osolonej wody gotować, potem wybierać dokładnie osaczając. Kluski poleać tłuszczem, posypać pokruszonym serem twarogowym i cukrem; można poleać śmietaną z cynamonem i cukrem.

