



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Kluski z rabarborem

Kluski z rabarborem

Składniki:

- cynamon mielony, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 4 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- rabarbar, 25 dag
- mleko 3,2 % , 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- mąka pszenna, 25 dag
- cukier, 15 dag

Sposób przygotowania:

Jajka wbijamy do mąki. Dodajemy cukier. Łyżką wyrabiamy ciasto stopniowo dolewając mleko. Rabarbar myjemy, obieramy i drobno kroimy. Wsypujemy do ciasta i mieszamy. Porcje ciasta nabieramy na łyżkę i wkładamy do lekko osolonego wrzątku. Gotujemy 2 minuty. Następnie odcedzamy i hartujemy. Bułkę podsmażamy na rozgrzanym maśle. Polewamy kluski. Oprószamy cynamonem.

