



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

## **Leniwe pierogi**

Kopytka

### **Składniki:**

- ser twarogowy półtłusty , 100 g
- jajka, 0.5 szt.
- kasza manna , 15 g
- mąka , 15 g
- margaryna, 5 g
- śmietana, 25 g
- cukier, 10 g
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Dodać jajo, kaszę manną, mąkę, sól i dobrze wyrobić. Jeżeli masa jest za rzadka, dodać mąki. W garnku zagotować wodę, posolić Kluski kłaść łyżką na wrzącą wodę. Z ciasta można również uformować wałki, otoczyć mąką, spłaszczyć i kroić ukośnie. Gotował jak wyżej. Podawać okraszone margaryną lub polaną śmietaną z cukrem.

