



przepisy.pl

## Delikatne leniwe z maślanką



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- twaróg - 300 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 0.33 szklanek
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- maślanka - 150 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- świeża mięta listki - 5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ser przetrzyj przez sito i wymieszaj z jajkiem oraz cukrem waniliowym. Do gotowej masy dodaj mąkę pszenną oraz ziemniaczaną i zagnieć szybko i energicznie ciasto.
2. Z ciasta uformuj kilka walczy, spłaszcz je ręką. Nożem zrób wzorek i krój w romby. Wrzuć leniwe na wrzątek i gotuj do wypłynięcia. Następnie podsyp delikatnie mąką, podziel ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformuj wałek.
3. Wałki ciasta pokrój nożem na kwadraty. Następnie dłońmi uformuj małe kulki i gotuj w wodzie 2-3 minuty.
4. Ugotowane przełóż na talerz, polej miodem i podawaj udekorowane miętą. Możesz również dodać ulubioną konfiturę owocową.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)