



przepisy.pl

Kluski leniwe z pomarańczą - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tłusty twaróg - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 80 gramów
- mąka ziemniaczana - 30 gramów
- sól - 2 szczypty
- cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
- masło - 2 łyżki
- pomarańcza - 1 sztuka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ser przepuść przez maszynkę, dodaj jajo, mąkę i cukier waniliowy. Dobrze wyrób ciasto.
2. 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. Na patelni rozpuść masło. Dodaj startą skórkę z pomarańczy.
5. Dodaj leniwe pierogi, delikatnie wymieszaj, posyp cynamonem i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl