



przepisy.pl

Kluski leniwe z serem bryndza



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki, najlepiej "stare" - 300 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ser bryndza - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. 2. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praskę. Ser bryndzę również przeciśnij przez praskę. 3. Do wystudzonych ziemniaków dodaj bryndzę, jajko, mąkę, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo) Formuj w dłoniach wałki z ciasta (w razie konieczności podsyp je dodatkową mąką),
2. Wałki ciasta pokrój w kopytka i ugotuj w lekko osolonej wodzie ok 2 minut. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu. Po zagotowaniu sosu dodaj łyżkę kwaśnej śmietany oraz połowę posiekanej natki pietruszki.
3. Na patelni rozpuść masło i podsmaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę.
4. Dodaj kluski oraz posiekaną natkę pietruszki. Delikatnie zamieszaj i natychmiast podawaj z sosem serowym na boku.

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