



przepisy.pl

Kluski serowe z sosem jabłkowym

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- jabłko - 1 sztuka
- mąka - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki
- galaretka - 2 łyżki
- ser śmietankowy - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ser, mąkę, jajko i szczyptę soli wyrób na gładkie ciasto. Podziel na 14 części.
 2. Z każdego kawałka uformuj kulkę, rozplaszcz, w środku placuszka zrób palcem niewielki dołek, a wokół niego zaznacz wykałaczką „promyczki”.
 3. Kluski gotuj w osolonym wrzątku 3 minuty od momentu wypłynięcia. Wyjmij łyżką cedzakową.
 4. Jabłko obierz, zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
 5. Na patelni rozgrzej masło*, włóż jabłka i galaretkę jabłkową. Duś 3 minuty. Kluski podawaj ułożone na sosie jabłkowym.
- *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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