



Kopytka leniwe

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1.5 kilogramów
- twaróg półtłusty - 1 kilogram
- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- masło - 1 sztuka
- bułka tarta - 3 łyżki
- cukier - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Obrane ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie. Odcedź, ostudź i przeciśnij dwukrotnie przez praskę razem z serem.
2. Dodaj jajka i mąkę, szybko wyrób jednolite ciasto. Podziel je na cztery równe części.
3. Z każdej porcji uformuj wałek, delikatnie spłaszcz, pokrój na ukośne kluski i natychmiast wrzucaj do gotującej się osolonej wody.
4. Gotuj na średnim ogniu ok.10 minut od momentu wypłynięcia.
5. Kluski wyjmij łyżką cedzakową, podziel na porcje.
6. Na patelni roztop masło, dodaj bułkę tartą, lekko zrumień i polej kluski. Posyp do smaku cukrem.

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