



# Leniwe gwiazdeczki z owocami

przepisy.pl



## Składniki:

- maliny - 0.3 szklanek
- truskawki - 0.3 szklanek
- jagody - 0.3 szklanek
- cukier - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy do posypania - 4 łyżeczki
- ser biały - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 4 łyżki
- Fix Kopytka czy leniwe Knorr** - 1 opakowanie

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

30 minut 4 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wsyp do 300 ml zimnej wody, wymieszaj i odstaw na 15 minut żeby ciasto napęczniało. Ser biały zmiel albo przeciśnij przez praskę.
2. Owoce opłucz, osącz, wrzuć do rondelka, dodaj zwykły cukier i sok z cytryny, zagotuj delikatnie mieszając żeby nie rozgnieść wszystkich owoców. Mąkę ziemniaczaną rozmieszaj w 5 łyżkach zimnej wody, dolej do owoców, zagotuj aż sos zgęstnieje.
3. Do masy ziemniaczanej dodaj jajko, ser i zagnieć ciasto. Wylóż je na posypaną mąką stolnicę, rozplaszcz dłońmi na grubość ok. 1/2 cm i foremką do ciasteczek wykrawaj gwiazdki. Gotuj je partiami wrzucając na osolony wrzątek. Wyławiaj od razu gdy wypłyną, osącz.
4. Na talerze nałóż trochę sosu owocowego, polej porcją jogurtu. Na wierzchu ułóż kluski, oprósz je odrobiną cukru trzcinowego i cynamonu.

---

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)