



Sposób przygotowania

Twaróg rozgniatamy widelcem przez kilka minut aż stanie się kremowy. Dodajemy do niego jajko i puree z dyni, dokładnie mieszamy aż do połączenia. Następnie dodajemy szczyptę soli i stopniowo dodajemy mąkę, mieszamy. Przenosimy się z ciastem na stolnicę i wyrabiamy je. Z ciasta formujemy cienkie wałeczki i nożem odcinamy kluski. W garnku zagotowujemy wodę ze szczyptą soli i gotuj kluski około 2 minut od wypłynięcia. Podajemy je na zrumienioną na maśle bułką tartą. Życzę smacznego :-)

Leniwe kluski dyniowe



Składniki

- 250g twarogu półtłustego
- $\frac{3}{4}$ szklanki puree z dyni
- 1 jajko
- 2-2,5 szklanki mąki pszennej
- Szczypta soli
- Do podania: zrumieniona na maśle bułka tarta