

kluski leniwe



Autor: **kasiagotujepi**
Przepisów: 6 Ocena: 159

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- biały ser, 200 g
- ziemniaki, 1 kg
- jajko, 1
- Mąka pszenna, 2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- sól, pół łyżeczki
- cukier, 4 łyżeczki
- masło, 2 łyżki
- cynamon, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, najlepiej z dużą zawartością skrobi, gotujemy do miękkości i lekko przestudzone dusimy na pure, ale nie miksujemy, bo powstanie wodnista maź. Do przestudzonych ziemniaków dodajemy zmielony ser, duże jajko, lub 2 małe, sól, mąkę pszenną i w zależności jakie mamy ziemniaki od 2-3 łyżek mąki ziemniaczanej. Wyrabiamy ciasto ręką zagniatając w każdą stronę, ma powstać zwarta kula, ciasto może się delikatnie kleić do rąk, lepiej podsypać odrobiną mąki przy rolowaniu, niż przesadzić przy wyrabianiu ciasta. Wstawiamy posoloną wodę w dużym garnku i zaczynamy kroić nasze leniwe. Z ciasta odcinamy kawałek i rolujemy na grubość 2 cm, kroimy leniwe na szagę (w domu leniwe nazywamy szagówkami) i wrzucamy do wrzątku, można dodać do wody 2 łyżki oliwy, żeby się nie posklejały. Czekamy aż wypłyną i gotujemy na małym ogniu 3 minuty.
- 2 Gotowe leniwe polewamy masłem i posypujemy cukrem, cynamonem Jeszcze tylko dodam, dla wszystkich, którzy uważają że leniwe robi się wyłącznie z sera, to przepis jest z książki kucharskiej mojej Babci Kuchnia Polska z 1932 r :)

Twoje notatki do przepisu: