

Kluski na parze

Parowańce, Pampuchy z Sosem Truskawkowym.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12575**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 20 szt.
- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 40 g drożdży świeżych
- 3 łyżki cukru
- 2 jajka M
- 2 łyżki masła
- szczypta soli
- Sos Truskawkowy:
- 300 g truskawek
- 150 ml śmietanki 30 %
- 200 ml śmietany 18 %
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlać ciepłe, ale nie gorące mleko, wsypać cukier i łyżkę mąki, pokruszyć drożdże, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na ok. 15 min. do podrośnięcia. Mąkę przesiać przez sitko do miski, dać szczyptę soli, wlać drożdże, rozbełtane jajka i zagniatą ręcznie lub mikserem, w trakcie zagniatania wlać roztopione masło, gdyby ciasto za bardzo się kleiło podsypać trochę mąki. Wyrobione ciasto odstawić do podwojenia swojej objętości na ok. 30-35 min. miskę przykryć ściereczką. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blat podsypany delikatnie mąką, delikatnie je rozciągnąć, uklepać ręką, i wykrawać koła szklanką, brzegi zlepiać i zawiązać pod spód klusek.



2 Gotować na parze, na specjalnym sitku po 10-15 min.



3 Podawać polane sosem ze świeżymi owocami. Do miseczki wlać śmietany wrzucić umyte i osuszone truskawki bez szypułek i zblendować, wsypać cukier puder do smaku, wymieszać i gotowe.



Twoje notatki do przepisu:

