

Paluszki z fasoli



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2647** Ocena: **20972**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Fasola 4 szklanki
- Mąka ziemniaczana 1/4 szklanki
- mąka pszenna Typ 500 3/4 szklanki
- Jajo kurze 2 szt
- śmietana 18 % 1/4 szklanki
- cząber mielony 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Fasolę namoczyć, ugotować, odcedzić i zmielić. Dodać jajka, śmietanę, obie mąki, przyprawy do smaku. Wyrobić dokładnie ciasto, wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, uformować wałek. Kroić ukośnie kluseczki i gotować na wrzątku około 7 minut. Podawać polane stopionym masełkiem lub kwaśną śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: