Kluseczki ziemniaczano-serowe

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg
ser twarogowy - 25 dag
mąka pszenna - 10 dag
jajko - 1 szt.
sól - trochę
Dodatkowo -
masło - trochę
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Kluseczki ziemniaczano serowe są bardzo smaczne i puszyste. Można ich zrobić z ziemniaków pozostałych z poprzedniego obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić. Razem z serem przemleć przez maszynkę, dodać mąkę i jajko, szybko zagnieść ciasto. Następnie uformować wałki, lekko spłaszczyć i pokroić w skośne romby. Partiami wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 3-4 minuty. Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze. Podawać polane masłem ze zrumienioną bułką tartą.