Kluseczki serowe z papryką

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ser twarogowy - 1/2 kg
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- papryka zielona - 1/2 szt.
- cebula mała - 1 szt.
- mąka pszenna - 2/3 szklanka
- jajka - 2 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
- sól - do smaku
- olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Razem z posiekaną cebulą podsmażyć na 1 łyżce rozgrzanego oleju, ostudzić. Ser twarogowy zemleć w maszynce, wymieszać z żółtkami, papryką, koncentratem pomidorowym. Dodać obie mąki, natkę pietruszki i sztywno ubitą pianę z białek, szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość 1 cm. Pokroić w kilku centymetrowe romby.

KROK 3: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 1-2 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody. Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać np. polane stopionym boczkiem.