



Kluski leniwe czyli kopytka serowe

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 600 g

twaróg półtłusty - 250 g

mąka ziemniaczana - 3 łyżka

mąka pszenna - 1 i 1/4 szklanka

jajko - 1 szt.

sól - 2 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić, przestudzić, a następnie przecisnąć przez praskę razem z twarogiem. Dodać pozostałe składniki czyli jajko, obie mąki oraz sól do smaku. Całość zagnieść (gdyby ciasto było za luźne i lepilo się do rąk dodać mąki). Ciasto podzielić na części, każdą część uformować w wałek i kroić pod skosem kawałki o szerokości 1,5-2 cm. Kopytka wrzucać na gotującą się wodę i gotować od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody 2-3 minuty. Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać polane zrumienioną bułką tartą lub gęstą śmietaną.
Smacznego.