Kluski na parze nadziewane borówkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mleko - 1 + 1/2 szklanka
- mąka tortowa - 3 + 1/2 szklanka
- drożdże - 4 dag
- jajka - 2 szt.
- masło - 2-3 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cukier kryształ - 1 łyżka
- sól - szczypta
- borówki amerykańskie - 2-3 szklanka
- jogurt naturalny - 1 szt.
- cukier puder - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z cukrem, wymieszać z połową ciepłego mleka, posypać 2 łyżkami mąki, przykryć, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do mąki dodać roztrzepane jajka, rozpuszczone, przestudzone masło, cukier waniliowy, szczyptę soli, rozczyn i wlewając pozostałe ciepłe mleko wyrobić gładkie ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę

KROK 3: Ciasto rozwałkować i wycinać duże krążki.

KROK 4: Na każdy krążek ciasta ułożyć łyżkę borówek, dokładnie zlepić formując kulki.

KROK 5: Przykryć ściereczką, odłożyć do wyrośnięcia. Wyrośnięte kluski układać na sitku na garnku z gotującą się wodą, przykryć i gotować na wolnym ogniu około 8-10 minut.

KROK 6: Pozostałe borówki zmiksować z jogurtem i cukrem pudrem (kilka odłożyć do

dekoracji) Ugotowane kluski podawać
z przygotowanym jogurtem