Kluski na parze z jogurtem i jeżynami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- żółtko - 1 szt.
- drożdże - 1 dag
- masło - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- mleko ciepłe - 1/2 szklanka
- sól - szczypta
- jeżyny - 1/2 szklanka
- jogurt owocowy - 200 ml

Dodatkowe info:

Kluski na parze można podawać z różnymi dodatkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypać cukier, rozkruszyć drożdże wlać ciepłe mleko, 1 łyżkę mąki, wymieszać, odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut. Gdy rozczyn wyrośnie dodać żółtko, szczyptę soli i pozostałą mąkę, wyrobić ciasto, wlać rozpuszczone masło i jeszcze przez chwilę wyrabiać. Naczynie z ciastem przykryć odstawić w ciepłe miejsce aż wyrośnie. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyjąć na stolnicę posypaną mąką. Wyrobić jeszcze około minuty następnie rozwałkować na wysokość 1 cm, wykrawać szklanką krążki i układać na stolnicy, odłożyć w ciepłe miejsce aby podrosły. Do garnka wlać wodę, włożyć sitko, zagotować wodę, ułożyć kilka klusek, przykryć pokrywką. Kluski trzymać na parze przez 5-6 minut.