Kluski z serem, borówkami i wanilią

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ser twarogowy - 1/2 kg
- mąka pszenna bio - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 5 dag
- borówki amerykańskie - 20 dag
- jajka bio - 2 szt.
- cukier z wanilią - 3 łyżka
- śmietana kremowa 30% - 2/3 szklanka
- cukier puder - 2 łyżka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Kluski z borówkami można podawać polane miodem naturalnym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę wsypać przesiane mąki, dodać przeciśnięty przez praskę ser.

KROK 2: 15 dag umytych borówek zmiksować. Do mąki z serem dodać żółtka i zmiksowane borówki.

KROK 3: Wsypać cukier z wanilią. Pod koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek i

KROK 4: Szybko zagnieść ciasto. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i 1 łyżką cukru z wanilią.

KROK 5: Następnie rozwałkować na grubość 1,5 cm i pokroić w 2 cm kwadraty. Wrzucić do wrzącej osolonej wody i gotować około 3-5 minut od wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 6: Wyjmować łyżką cedzakową, ułożyć na talerze. Podawać z bitą śmietaną i pozostałymi borówkami.