





Pieczone kluski z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
jabłka - 0,5 kg
jajka - 2 szt.
drożdże świeże - 20 g

masło - 1 łyżka
mleko - 0,5 szklanka
cukier waniliowy - 15 g
sól - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, rozetrzeć z cukrem waniliowym, wymieszać z letnim mlekiem. Następnie dodać sól, mąkę, żółtka, rozpuszczone masło, utarte na tarce o dużych oczkach jabłka i zagnieść ciasto takiej gęstości jak na pierogi. Z ciasta formować podłużne wałki, ciąć na skośnie kawałki. Kluski z jabłkami można ugotować na parze lub ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, włożyć do lekko nagrzanego piekarnika. Podnieść temp do 180 stopni i piec na złoty kolor, około 20 minut. Kluski można oprószyć cukrem pudrem lub podawać z sosem czekoladowym, bitą śmietaną lub po prostu z kakao.