# Waniliowe kluski z kaszy manny

FAMILY

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

## Składniki:

kasza manna - 6-7 czubatych łyżek
szczypta soli -
dżem pomarańczowy z skórkami -
serek waniliowy - 200 g
1 jajko -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Jajko z solą lekko roztrzepujemy, dodajemy serek waniliowy, kaszę mannę .
Najlepiej początkowo dodać 6 łyżek kaszy , odczekać 2-3 minuty. Gdy ciasto zgęstnieje zdecydować czy dodać jeszcze kaszę czy już starczy.
Ciasto powinno być na tyle gęste żeby nie wylewało się z łyżki.
Wyrobione ciasto nabieramy łyżką, formujemy kluski i wkładamy do osolonego wrzątku. Mnie wychodzi kilkanaście klusek.
Gotujemy na małym ogniu do 5 minut.
Łyżką cedzakową wykładamy na talerze, podajemy z dżemami, konfiturami lub przecierami owocowymi.