





## Kluski leniwe z kokosem

 4 porcje 
  1 min 20 sek.

### Składniki

- 300g sera twarogowego
  - 1 jajko
  - 60g mąki pszennej + do podsypywania
  - 2 łyżki mąki ziemniaczanej
  - 4-5 łyżek mąki kokosowej
  - Sól
- Do podania:
  - olej kokosowy do smażenia
  - cukier kokosowy

### Przygotowanie

- 1

W robocie utrzyj ser z jajkiem i szczyptą soli

⌚

20 sek.

+

7
- 2

Dodaj mąkę pszenną, ziemniaczaną i kokosową, włącz wyrabianie ciasta

⌚

1 min

+

wyrabianie
- 3

Z ciasta zagnieć kulę, jeśli jest rzadkie i się klei dodaj jeszcze mąki ( pszennej lub kokosowej ) Podziel ciasto na waleczki i pokrój w romby Zagotuj wodę w garnku, posól i wrzucaj kluski. Gotuj je do momentu aż wypłyną na powierzchnię wody Wystudzone kluseczki lekko podsmaż na patelni z olejem kokosowym