



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 wałeczki 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