

Kluski Leniwe

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~258 kcal

Açılış 6/10

Kluski leniwe, taze peyniri unlu yumuşak hamura dönüştürüp haşlayarak sade, yumuşak ve tereyağla parlayan bir Polonya klasiği sunar.

Malzemeler

- 250 gr Taze peynir
- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı

Yapılış

1. Taze peynir, un ve yumurtayı yumuşak hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru rulolar yapıp çevre küçük parçalar kesin.
3. Parçaları kaynar suda yüzeye çıkana kadar 2-3 dakika haşlayın.
4. Tereyağı eritip haşlanan hamurları üstüne gezdirin.
5. Kluski leniwe'yi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak pişince sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne tereyağı gezdirip tarçın serpebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta