

Kluski francuskie z twarogiem



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 10min

Całkowity czas: 25min , Porcja: 4

389 Kalorii , **0 g** Cukrów , **13 g** Tłuszczy , **55 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/kluski-francuskie-z-twarozkiem>

Przygotowanie

Rozbij jaja, oddzielając żółtka od białek. Tłuszcz rozetrzyj, dodając po jednym żółtku i wszystko razem utrzyj. Białka ubij na sztywną pianę, wyłóż na utarte żółtka i, przesypując mąką, lekko wymieszaj trzepaczką prętową. Kluski formuj łyżką metalową i wkładaj do wrzącej wody z solą. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu. Gdy kluski wypłyną na powierzchnię, wyjmij je. Przed podaniem posyp kluski tartym twarogiem i cukrem.



Porady dotyczące przepisu

Można także podawać z owocami jagodowymi, z cukrem i śmietaną.



Składniki

- ✓ 4 łyżki mąki pszennej
- ✓ 2 jajka
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 szczypta soli
- ✓ 150 g twardego twarogu
- ✓ cukier do posypania

Kategorie

Zwykły dzień, Wegetariańskie, Rodzina, Dania główne, Słodyczne