

Kluski na parze

SKŁADNIKI:

- 400g mąki
- 20 gr drożdży
- 2 jajka
- 50 g tłuszczu (masła lub margaryny)
- Około ¼ l mleka
- 50 g cukru
- Owoce/ lub konfitury do nadzienia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mleko pogrzać aby było ciepłe (nie gorące) dodać do niego drożdże i łyżeczkę cukru - pozostawić na jakiś czas aż zaczną rosnąć.
2. Tłuszcz rozpuścić w garnku i pozostawić do ostygnięcia
3. Do miski wsypać mąkę, cukier, wbić jajka, wymieszać. Następnie wlać stopniowo tłuszcz a potem mleko z drożdżami cały czas zagniatając ciasto. Gdyby ciasto było zbyt lepkie dodać odrobinę mąki.
4. Wyrobite ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce na około godzinę, aż wyrośnie.
5. Ciasto po wyrośnięciu układamy na blat – lekko posypany mąką i wałkujemy na grubość około 1- 2 cm.
6. Z rozwałkowanego ciasta wycinamy krążki i na środek dodajemy nadzienie.
7. Zawijamy ciasto w kuleczkę tak, aby nadzienie nie wyciekało.
8. Do garnka z sitkiem wlewamy wodę, aby po podgrzaniu utworzyła nam się para. Układamy kluski na sitko i przytykamy pokrywką.
9. Pozostawiamy kluski na około 15-20 minut, aby nam wyrosły.
10. Gotowe kluski możemy posypać, cukrem, cynamonem, polać rozpuszczonym masłem lub przygotowanym sosem owocowym albo zjeść bez niczego

