

KLUSKI Z DYNI Z SEREM TWARDYM DŽIUGAS®



Ingredientai

1 szklanka	przecieru z dyni
1 łyżeczka	listków świeżego tymianku
1,5 ~ 2 szklanki	mąki
1	żółtko
25 g	sera twardego DŽIUGAS
50 g	masła
10 g	Listków szaławii
do smaku	sól
do smaku	czarny pieprz
do smaku	tarty ser DŽIUGAS

PRZYRZĄDZANIE

Przecier z dyni zmieszać z tymiankiem, mąką. Dodać żółtko, zetrzeć ser, doprawić solą, pieprzem, następnie dobrze wymieszać i włożyć na parę godzin do lodówki, żeby masa się ochłodziła. Ochłodzoną masę należy wyrócić na posypaną mąką deskę i formować kluski. Do wrzącej osolonej wody włożyć kluski, a gdy wypłyną na powierzchnię, pogotować jeszcze przez pół minuty i wyjąć. Masło roztopić na patelni, włożyć listki szaławii i smażyć przez chwilę, aż zaczną skwierczeć. Kluski poukładać na talerzach, zalać masłem „szaławowym”, posypać tartym serem i podać.