



Kluseczki serowe z nasionami chia

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Ser przemielić w maszynce lub zmixować. Nasiona chia zamoczyć na 15-20 minut w wodzie. Do miski wsypać obie mąki, dodać przemielony ser.

Krok 2
Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Do sera dodać żółtka i napęczniałe nasiona chia, wymieszać.

Krok 3
Pod koniec do ciasta dodać sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

Krok 4
Z przygotowanego ciasta na posypanej mąką desce utoczyć wałki, lekko spłaszczyć, tępą stroną noża zrobić kratkę.

Krok 5
Oстрыm nożem pokroić na skośne kluseczki. Wrzucać do osolonego wrzątku, przemieszać i gotować około 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze, polać usmażonym masłem, oprószyć mielonym cynamonem i cukrem, podawać.

Wskazówki

Kluseczki przed podaniem polać rumianym masłem, oprószyć cukrem i mielonym cynamonem.

Ciasto:

- 40 dag białego sera
- 0,5 szklanki mąki pszennej + do posypania deski
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 małe jajka
- 2 łyżki nasion chia
- Szczypta soli

Dodatkowo:

- Masło łąciate
- Cynamon mielony
- Cukier trzcinowy