



KLUSKI JAGLANO-SEROWE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 25 min. ⌚ 30 min. 🍴 Średni 🍴 4 porcje 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1553.3 kJ, Wartość kaloryczna 371 kcal, Białko 26.3 g, Węglowodany 47.8 g, Tłuszcz 8.7 g, Tłuszcze nasycone 4.6 g, Błonnik 1.7 g, Sód 272.8 mg

SKŁADNIKI

Kluski jaglano-serowe

woda, osolona, do gotowania klusek
500 g twarogu, tłustego lub półtłustego, pokrojonego na kawałki
1 jajko

120 g mąki jaglanej, plus 1-2 łyżki (opcjonalnie) i dodatkowa ilość do oprószenia blatu

90 g skrobi ziemniaczanej

20 g cukru

20 g cukru waniliowego, wykonanego w TM

1 szczypta soli

Sos truskawkowy

200 g truskawek, świeżych lub 200 g truskawek, mrożonych, uprzednio rozmrożonych

90 g banana, dojrzałego (1 szt.), pokrojonego na kawałki

śmietana, 12% tłuszczu, ilość do podania

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

garnek (3-4 l), łyżka cedzakowa

Przygotowanie

Kluski jaglano-serowe

1. Na kuchence postawić garnek z osoloną wodą, doprowadzić do wrzenia. W tym czasie kontynuować przygotowanie przepisu.
2. Do naczynia miksującego włożyć twaróg, dodać jajko, mąkę, skrobię, cukier, cukier waniliowy i sól, wymieszać przy pomocy kopystki **45 s/obr. 3**. Sprawdzić konsystencję, jeżeli masa jest za rzadka, dodać 1-2 łyżki mąki jaglanej, wymieszać przy pomocy kopystki kolejne **6 s/obr. 3**. Ciasto przelożyć na oprószony mąką blat, podzielić na kilka części, uformować wałki (Ø 2 cm), pokroić ukośnie na kawałki o grubości 1-2 cm.
3. Gotować we wrzącej wodzie 3-4 min od momentu wypłynięcia klusek na powierzchnię. Ugotowane kluski wyjmować na talerze przy pomocy łyżki cedzakowej (patrz wskazówka).

Sos truskawkowy

4. Do naczynia miksującego włożyć truskawki i banan, zmiksować **20 s/obr. 8**.
5. Kluski jaglano-serowe podawać bezpośrednio po przygotowaniu z sosem truskawkowym oraz śmietaną.

WSKAZÓWKA

- Najlepiej użyć twarogu tłustego lub półtłustego.
- Przed wyłożeniem na talerze, ugotowane kluski można włożyć do miski z odrobiną masła i wymieszać, aby się nie skleiły.

