

## **LENIWE**

### **Składniki:**

1 kg Twarogu półtłustego krajanka OSM Włoszczowa  
4 jajka  
400 g mąki pszennej  
2 łyżki cukru  
szczypta soli  
100 g Maśła Extra Włoszczowskie  
8 łyżek bułki tartej



### **Przygotowanie:**

Twaróg rozgnieć widelcem. Dodaj jajka, cukier, sól oraz mąkę. Wymieszaj i zagnieć na gładkie ciasto. Ciasto podziel na części i z każdej uformuj walek. Pokrój go na ukośne kawałki.

W garnku zagotuj osoloną wodę. Kluski wrzucaj partiami na wrzątek i gotuj 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

Na patelni rozpuść masło, dodaj bułkę tartą i podsmażaj, aż się lekko zrumieni. Gotowe kluski polej bułką tartą.

### **Smacznego!**

Czas przygotowania: ok. 40 minut

Liczba porcji: 8-10