

Leniwe paluchy z natką pietruszki

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 2-3

Składniki:

- 250 g sera
- 100 g ziemniaków gotowanych
- 1 jajko
- 50 g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ½ łyżeczki soli
- duży pęczek natki pietruszki

Dodatkowo:

- 20 g masła



Przygotowanie:

Ugotowane ziemniaki ubić i wystudzić.

Wszystkie składniki wymieszać, a następnie dodać posiekaną natkę pietruszki i zagnieść na jednolitą masę.

Ciasto podzielić na 3 części, a z każdej części uformować pasek i pociąć na niewielkie kawałki.

Gotować partiami, w lekko osolonej wodzie, przez 5 minut od czasu wypłynięcia paluszków.

Podawać gorące z kawałkiem masła.