

Kluseczki Davidka

Tak Davidkowi posmakowały te kluseczki, że postanowiłam nazwać je Jego imieniem. Powiedział, że choć nieapetycznie wyglądają, to wyśmienicie smakują:) Szczerość dzieciaczków jest powalająca.

Przepis zobaczyłam wczoraj na tym [blogu](#) i postanowiłam, że go podkradnę:)



Składniki na 2 porcje:

- szklanka mąki
- 150 g serka waniliowego Danio
- tyle samo jogurtu naturalnego
- cukier do smaku (u mnie nierafinowany brązowy)
- dwa jajka
- szczypta soli

1. Wszystkie składniki wymieszać w misie widelcem. Jeśli według Was ciasto jest zbyt płynne, dodajcie mąki. W oryginalnym przepisie jest jej jeszcze mniej niż u mnie:).
2. Zagotować wodę w rondelku.
3. Kluseczki układać na gotującej się wodzie łyżką i gotować przez minutkę – dwie.
4. Smacznego!