Kluski z truskawkami, miętą i melisą



„Przepis ten powstał przy współpracy z *BAZIÓŁKA*. Chyba każdy z nas zna kluseczki z truskawkami, wiem, że większość z Was pewnie robi je ze śmietaną, ale zapewniam, że te będą smaczniejsze. Dzisiaj proponuję Wam odświeżoną wersję kładzionych kluseczek z sosem truskawkowo-ziołowym. Melisa i mięta to wspaniałe zioła nie tylko na herbatę, ale również do dań.”

Składniki:

KLUSECZKI:

- **2 szklanki mąki pszennej**
- **3 łyżki masła**
- **2 jaja**
- **1 szklanka mleka**
- **Szczypta soli**

WYKOŃCZENIE:

- **500 g truskawek**
- **1/4 szklanki świeżej melisy Baziółka**
- **¼ szklanki świeżej mięty Baziółka**
- **Cukier puder**
- **Łyżka masła**

PRZYGOTOWANIE:

- Najpierw przygotuj kluseczki w tym celu masło utrzeć trzepaczką na jasną masę, następnie dodać jajko, trochę mleka i mąki, wyrobić i dodać następne jajko, resztę mleka i mąki oraz szczyptę soli. Wyrabiać aż ciasto będzie gładkie i jednolite.
- W garnku zagotować osoloną wodę i łyżką kłaść kluseczki na wrzątek, ja to robię za pomocą dwóch łyżek formując kluseczki dwiema łyżkami, ale możesz robić jak Ci wygodniej, kluseczki i tak będą ładne. Za każdym razem maczaj łyżkę we wrzątku, kluseczki będą łatwiej się formować.
- Połowę truskawek zmiksuj z ziołami i płaską łyżką cukru pudru na gładki sos. Resztę truskawek pokrój na większe kawałki. Gotowe kluseczki wrzuć do garnka z łyżką masła i dodaj

pokrojone truskawki i jeśli masz ochotę płaską łyżeczkę cukru pudru, przysmaż przez 2 minuty mieszając. Wyłóż na talerz i polej sosem.