

Leniwe gwiazdeczki z owocami

Leniwe gwiazdeczki z owocami – słodka uczta dla całej rodziny

Delikatne, puszyste gwiazdeczki z twarogu i ziemniaków, otulone aromatycznym sosem owocowym to propozycja, która zachwyci każde podniebienie. To danie łączy w sobie tradycyjny smak leniwych pierogów z uroczą formą gwiazdek, które zachwycą nie tylko najmłodszych. Przygotowanie jest proste – wystarczy połączyć napęczniałą masę Fix Knorr z serem białym i jajkiem, uformować ciasto, wykroić gwiazdki i ugotować je w osolonej wodzie. Całość dopełnia pyszny, lekko kwaskowy [sos](#) z sezonowych owoców, delikatnie zagęszczony mąką ziemniaczaną.

Dla kogo?

Leniwe gwiazdeczki to idealna propozycja dla rodzin z dziećmi. Maluchom spodoba się zabawny kształt, a rodzice docenią wartościowe składniki – twaróg bogaty w białko oraz owoce pełne witamin. To także świetna opcja dla osób szukających szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku na słodko.

Na jaką okazję?

Doskonałe na sobotni obiad, niedzielne śniadanie czy podwieczorek w ciągu tygodnia. Gwiazdeczki sprawdzą się również jako deser na nieformalne spotkania z przyjaciółmi czy rodzinne uroczystości. Ich urocza forma sprawi, że staną się ozdobą każdego stołu.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne leniwe [pierogi](#) wywodzą się z kuchni polskiej i litewskiej. Nazwa „leniwe” wzięła się stąd, że ich

przygotowanie jest znacznie szybsze i prostsze niż klasycznych pierogów z nadzieniem.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi owocami w zależności od sezonu – truskawki, maliny i borówki latem, a jesienią śliwki czy jabłka z cynamonem. Gwiazdeczki świetnie smakują też z dodatkiem miodu zamiast cukru trzcinowego lub z odrobiną startej skórki cytrynowej dla aromatu.