

Leniwe z masełkiem i cynamonem

Leniwe z masełkiem i cynamonem – tradycyjny smak dzieciństwa

Dla kogo?

Leniwe kluski to **idealne danie** dla całej rodziny. Szczególnie przypadną do gustu dzieciom, które uwielbiają słodkie potrawy. To również doskonała propozycja dla zapracowanych rodziców – przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a składniki znajdziesz w każdej kuchennej szafce. *Delikatne, puszyste kluski* otulone aromatycznym cynamonem zadowolą nawet najbardziej wybredne podniebienia.

Na jaką okazję?

Te pyszne kluski sprawdzą się jako **szybki obiad** w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie. To również doskonały pomysł na sobotnie śniadanie, kiedy możesz celebrować posiłek z bliskimi. Leniwe kluski z cynamonem to także nostalgiczny powrót do smaków dzieciństwa – idealne na dni, gdy potrzebujesz kulinarnego przytulenia.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne leniwe kluski wywodzą się z kuchni polskiej i litewskiej. Nazwa „leniwe” wzięła się stąd, że ich przygotowanie jest znacznie szybsze i prostsze niż klasycznych pierogów. W niektórych regionach Polski nazywane są również „pierożkami leniucha” lub „kluskami z serem”. Połączenie twarogu z ziemniakami nadaje im wyjątkowej lekkości i delikatności.

Dla urozmaicenia

Choć klasyczna wersja z masłem, cukrem i cynamonem jest niezastąpiona, możesz eksperymentować z dodatkami. Spróbuj posypać kluski **świeżymi owocami** – malinami lub borówkami. Możesz też podać je z kleksem gęstej, kwaśnej śmietany lub domowym musem jabłkowym. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do masy serowej odrobinę skórki cytrynowej lub wanilii.