

---

# Kluseczki

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia węgierska

2 jaja

1 filiżanka kwaśnej śmietany

mąka

50 g masła

sól

Jaja roztrzepać , lekko posolić , zalać filiżanką wody i dodać tyle mąki, aby po ubiciu drewnianą łyżką powstało nie za twarde, ale i nie za wolne ciasto. Z deski ostrym nożem zeszkrobywać do gotującej się wody małe kluseczki. Gdy tylko kluseczki wypłyną na powierzchnię, wyjmować je łyżką cedzakową i wkładać do kwaśnej śmietany wymieszanej z roztopionym masłem. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD