
Kluski z ciasta ziemniaczanego

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

20 dag mąki

50 dag ugotowanych ziemniaków mączystych

4 dag masła lub słoniny

(1 jajo)

sól

Ziemniaki opłukać , obrać , ugotować , rozetrzeć , trochę przestudzić . Wymieszać z przesianą mąką, zagnieść ciasto, posolić , można dodać jajo; ciasto zagnieść w misce lub na stolnicy. Stolnicę posypać mąką, wyłożyć ciasto i wyrobić z ciasta wałek, pokrajać na małe kawałki, wyrabiać kuliste, niezbyt wielkie knedle albo pokrajać na wąskie (1 cm) kluski i ukształtować je w małe wałeczki (paluszki), ewentualnie nadawać im formę spłaszczonej kuli (kluski śląskie). Zagotować wodę z solą i ciasto wkładać partiami, powoli ugotować ; wyjąć łyżką cedzakową na cedzak, osączyć , wyłożyć na ogrzany półmisek, polać słoniną ze skwarkami lub masłem. Podawać do mięsa duszonego, kapusty kiszzonej zasmażanej, sosu pomidorowego lub grzybowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD