
KLUSKI DOMOWE ZAPIEKANE Z SEREM NA SŁONO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1175 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej

2 jaja

woda

Masa:

20 dag porów

2 łyżki tłuszczu

30 dag twarogu

pół szklanki śmietany

2 jaja

tarta bułka

sól

pieprz

koper

Przygotować ciasto z mąki, jaj i wody. Starannie rozwałkować i pokrajać kluski; wrzucać je na gotującą wodę. Gdy spłyną wyjąć łyżką cedzakową, ostudzić. Pory oczyścić, pokrajać i udusić w tłuszczu. Następnie ostudzić i rozetrzeć z twarogiem; dodać śmietanę, posiekany koper, sól, pieprz i jaja. Dokładnie wymieszać z kluskami i zapiec w piekarniku, w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i wysypanym tartą bułką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD