
KLUSKI FRANCUSKIE Z PARMEZANEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1193 razy.

5 łyżek masła
5 jaj
25 dag mąki pszennej
sól
5 dag utartego parmezanu

4 łyżki masła utrzeć na śmietanę, wbijać po jednym żółtku i nadal ucierać na jednolitą masę. Z białek ubić pianę i lekko mieszając wsypywać mąkę. Kłuski łyżką wrząca osoloną wodę. W czasie gotowania przykryć na chwilę pokrywą. Wyjmować łyżką cedzakową. Polać masłem i posypać utartym parmezanem lub innym ostrym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD