
KLUSKI PÓLFRANCUSKIE ZE ŚLIWKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1365 razy.

Ciasto:

2 łyżki masła

3 jaja

35 dag mąki pszennej

sól

Masa:

50 dag śliwek węgerek

2,5 łyżki masła

2,5 łyżki cukru

2 łyżki tartej bułki

zapachy do ciast

Masło utrzeć na śmietaną. Wybijać po jednym jajku i nadal ucierać. Wsypać mąkę i dodać tyle wody, aby ciasto było wolne. Kłaść łyżką kluski do wrzącej wody; gdy spłyną - wyjąć łyżką cedzakową i ostudzić. Śliwki umyć, wydrylować, posłodzić, dodać zrumienioną tartą bułkę i zapachy. Wymieszać z kluskami, włożyć do naczynia wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką. Zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD