
Kluski krajane (ze słoniną lub masłem)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

50 dag mąki
woda (1/2 szklanki)
1 jajo (lub 2 białka)
4 dag masła lub słoniny ze skwarkami

Zarobić ciasto z jajem i wodą, wywałkować dość grubo (1-2 mm) pozostawić do przeschnięcia. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Masło lub margarynę lekko zrumienić. Słoninę stopić i zrumienić skwarki. Ciasto podsypać mąką, pokrajać ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej wody, przecedzić, przelać gorącą wodą, osączyć. Wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem, nakryć, ogrzać na naczyniu z wrzącą wodą. Podawać do mięsa lub sosów, z zieloną sałatą lub liściastą surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD