
Kluski krajane z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

50 dag mąki
4 dag masła
1 jajo (lub 2 białka)
20 dag sera białego lub twarożku
sól

Zarobić ciasto z jajem lub białkami i wodą, wywałkować dość grubo (1-2 mm), pozostawić do przeschnięcia. Masło lekko zrumienić . Ciasto posypać mąką, pokrajać ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej wody, odcedzić , przelać gorącą wodą, osączyć . Wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem, posypać serem kruszonym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD