

---

# Kluski krajane z makiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1212 razy.

20 dag maku

cukier lub miód do smaku

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

sól

5 dag masła lub margaryny do polania

cukier do posypania

Przyrządzić mak: mak sparzyć wrzącą wodą, nakryć, odstawić i trzymać w wodzie tak długo, aż da się rozcierać w palcach. Wtedy odcedzić przez gęste sito i pozostawić do odsączenia. Odsączony mak zemleć w maszynce do mięsa przez drobne sitko - 2-3: razy, osłodzić do smaku. Zarobić ciasto z jajem i wodą, wywałkować dość grubo (1-2 mm), pozostawić do przeschnięcia. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Masło lekko przyrumienić. Ciasto posypać mąką, pokrajać kluski ostrym nożem. Kluski ugotować wkładając do wrzącej, osolonej wody, odcedzić, przelać gorącą wodą, osączyć. Wyłożyć do miski, wymieszać z masłem i makiem, posypać suto cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD