
Kluski krajane z makiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1179 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