Kluski francuskie grzybowe

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1221 razy.

3 dag masła lub margaryny
2 żółtka
3 łyżki posiekanych grzybów
sól, pieprz
2 białka (piana)
ok. 3 dag mąki
zielona pietruszka i koperek

Grzyby pozostałe z wywaru na zupę zemleć w maszynce do mięsa. Utrzeć masło, dodając żółtka, rozetrzeć z grzybami, solą, pieprzem i zieleniną. Ubić pianę, wyłożyć do masy, przesypać mąką, wymieszać , zrobić próbę, czy ciasto jest dość gęste (jeżeli rozpływa się na wrzącej zupie, dodać trochę mąki). Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącej zupie, ogrzać , na łyżeczkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącej zupy, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg naczynia. Kluski ugotować pod przykryciem na średnim ogniu. Kluski francuskie grzybowe podawać do rosołu, zupy grzybowej i pomidorowej.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD