
Kluski francuskie grzybowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 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 rozplywa 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 rosółu, zupy grzybowej i pomidorowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD