Kluski francuskie z mąki

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1347 razy.

2 dag masła lub margaryny
1 żółtko
zielona pietruszka
1 białko (piana)
2 dag mąki
sól

Utrzeć tłuszcz, dodając żółtka, rozetrzeć , dodać soli i drobno krajanej pietruszki. 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 małe kawałki ciasta, wkładać do wrzącej zupy, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg naczynia. Kluski zagotować pod przykryciem na średnim ogniu. Jeżeli mają stanowić dodatek do rosołu, gotować je na wrzącej wodzie, po ugotowaniu wymieszać w wazie z rosołem. Kluski francuskie podawać do zup, do mięsa po węgiersku. Można je podawać z sosami jako drugie danie i wtedy zwiększyć ilość produktów 4-5-krotnie.

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