
Kluski francuskie z mąki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1386 razy.

2 dag masła lub margaryny

1 żółtko

zielona pietruszka

1 białko (piana)

2 dag mąki

sól

Utrzeć tłuszcz, dodając żółtko, rozetrzeć, dodać soli i drobno krajanej pietruszki. Ubić pianę, wyłożyć do masy, przesypać mąką, wymieszać; zrobić próbę, czy ciasto jest dość gęste (jeżeli rozpląwa 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 rosółu, gotować je na wrzącej wodzie, po ugotowaniu wymieszać w wazie z rosółem. 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD