
Kluski francuskie z mąki bez żółek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1187 razy.

2 dag masła
2 białka
2 dag mąki
sól
zielona pietruszka

Utrzeć masło, dodać sól i drobno pokrajaną pietruszkę. Ubić pianę. Pianę wkładać po trochu do rozartego masła na przemian z mąką, wymieszać. W rondelku zagotować wodę z solą. Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącej wodzie, nabrać trochę ciasta i ukształtować o brzeg naczynia owalną kluseczkę, włożyć do wrzącej, osolonej wody, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg rondelka. Rondelek nakryć, kluski zagotować, wyjąć łyżką cedzakową lub ostrożnie odcedzić. Podawać zalewając gorącym mlekiem lub zupą, albo jako drugie danie z sosem pomidorowym i sezonową surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD