
Kluski francuskie wątrobiane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1288 razy.

4 dag masła
1 żółtko
6 dag wątroby
zielona siekana pietruszka
3 dag mąki
1 białko (piana)
sól
pieprz

Wątrobę posiekać drobniutko nierdzewnym nożem lub przetrzeć przez włosiane sito. Utrzeć masło, dodać sól i pieprz, żółtko, zieloną pietruszkę, wątrobę i rozetrzeć. Ubić pianę, masę wymieszać z pianą i mąką. Zrobić próbę, czy ciasto jest dość gęste (jeżeli rozplywa się na wrzącej zupie, dodać trochę mąki). Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącym rosolu, ogrzać, na łyżeczkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącego rosolu, otrząsnąć ciasno uderzając o brzeg naczynia. Kluski ugotować na rosolu pod przykryciem na średnim ogniu, gdy podłyną, odstawić. Kluski wątrobiane podawać do rosolu lub jako drugie danie, z sosem rosółowym, pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD