
Kluski kładzione ze słoniną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

50 dag mąki
1 jajo
4 dag słoniny
1/2 szklanki wody
sól

Mąkę z jajem i wodą rozmieszać w miseczce na ciasto średniej gęstości (tak aby dało się nabierać łyżeczką), posolić je, wyrobić łyżką drewnianą. Zagotować wodę z solą i na wrzącą kłaść małe, kształtne kluski, odrywając je metalową łyżką od ciasta i zsuwając wprost z miseczki do wody. Gdy wszystkie kluski są już położone, zamieszać, przykryć i powoli ugotować pod przykryciem. Zrobić próbę ugotowania, odcedzić, spłukać gorącą wodą i wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem. Podawać gorące zaraz po ugotowaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD