Kluski kładzione półfrancuskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1350 razy.

3 dag tłuszczu
szczypta proszku do pieczenia
1 jajo lub 2 białka
25 dag mąki
2 dag tłuszczu do polania
sól

Utrzeć tłuszcz, dodać jajo (lub pianę z białek), rozetrzeć, wymieszać z mąką, wodą i proszkiem spulchniającym, dodać soli, wyrobić starannie wybijając ciasto łyżką drewnianą. Zagotować wodę z solą. Metalową łyżkę ogrzać we wrzącej wodzie, na łyżkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącej wody, otrząsać ciasto uderzając o brzeg naczynia. Gdy wszystkie kluski są już położone, zamieszać, przykryć, szybko zagotować, zsunąć na brzeg płyty, dogotować je, odcedzić, przelać gorącą wodą, osączyć. Wyłożyć na okrągły półmisek, wymieszać z tłuszczem, nakryć, ogrzać nad naczyniem z wrzącą wodą. Podawać do mięsa duszonego lub z sosem pomidorowym czy grzybowym, albo z serem jako drugie danie. Wtedy podwoić ilość składników.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD