
Kluski kładzione z mąki gryczanej z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

30 dag mąki gryczanej
20 dag sera białego
1/2 szklanki wody
3 dag słoniny świeżej lub margaryny
15 dag mąki pszennej
sól

Do mąki gryczanej wlać pół szklanki wrzącej wody, szybko wymieszać łyżką dodając mąkę pszenną i zarobić niezbyt gęste ciasto. Stopić słoninę, zrumienić skwarki lub lekko zrumienić margarynę. Ser rozetrzeć łyżką. Zagotować wodę z solą, na wrzącą kłaść metalową łyżką niewielkie kluski, otrząsać ciasto uderzając o brzeg naczynia. Gdy wszystkie kluski położone, zamieszać, przykryć i ugotować. Zrobić próbę ugotowania, kluski odcedzić, przelać ciepłą wodą, osączyć, wyłożyć na półmisek, wymieszać ze słoniną, posypać serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD