

---

# Kluski z krwi

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

30 dag tłustego  
wieprzowego mięsa  
łyżka smalcu  
2 szklanki krwi wieprzowej  
1 kg mąki żytniej lub jęczmiennej  
2 szklanki rosółu  
1 cebula  
sól  
pieprz  
majeranek

Mięso przepuścić przez maszynkę lub pokrajać w małą kostkę i przesmażyć na rozgrzanym smalcu, po czym dodać posiekaną cebulę i jeszcze smażyć, aż się zarumieni. Krew przetrzeć przez sito, dodać rosół, mięso z cebulą, mąkę oraz sól, pieprz i majeranek. Z masy uformować obłe kluski (wielkości średniej cebuli) i wkładać do wrzącej osolonej wody. Gotować przez 15 min. Po wyjęciu polać topioną słoniną, masłem lub śmietaną. Podawać na gorąco. Kluski te smakują doskonale także i odsmażane na maśle, po przekrojeniu wzdłuż.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD