
Kluski - przecieraki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4920 razy.

2 kg dużych ziemniaków zetrzeć na tarce i wycisnąć w lnianej ścierece. Zagotować kubek mleka, wsypać do niego 3 czubate łyżki kaszy manny oraz małą łyżeczkę soli i zostawić do napęcznienia.

Połowę przedwczorajszej bułki paryskiej pokroić w drobną kostkę.

Do ziemniaków dodać gorącą kaszę manną i zarumienione na oleju kostki bułki

Masę wymieszać. W szerokim garnku zagotować wodę z solą.

Wilgotnymi dłońmi kształtować kluski, wkładając do wrzątku. Gotować aż wypłyną.

Podawać z zarumienioną cebulką, jako dodatek do mięsa.

"Uroda"