
Kluski francuskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4293 razy.

100g masła,

5 jaj,

150g mąki krupczatki,

sól

Rozetrzeć masło w makutrze, przesiać mąkę. Jaja wybić , oddzielając żółtka od białek. Do masła wlewać po jednym żółtku ucierając. Ubić pianę z białek, wyłożyć na utarte żółtka, dodać mąkę i lekko wymieszać łopatką, aby nie rozbić piany, zważyć . Formować metalową łyżką jak kluski kładzone, gotować krótko na wolnym ogniu, wybrać łyżką cedzakową na talerz.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>