
Kluski kładzione z truskawkami lub poziomkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2814 razy.

10 dag poziomek lub truskawek,

20 dag mąki,

1 jajko,

1/2 szklanki mleka,

sól,

4 dag margaryny,

2 dag tartej bułki,

cukier do posypania

Owoce przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki i rozdrobnić . W dużym płaskim rondlu nastawić wodę na kluski i osolić . Z mąki, jajka, mleka i szczypty soli przygotować ciasto, mieszając dokładnie wszystkie składniki. W czasie mieszania wybić mocno łyżką, aby weszło jak najwięcej powietrza, wtedy kluski będą pulchniejsze. Pod koniec wyrabiania dodać owoce i starannie wymieszać . Łyżką maczaną we wrzącej wodzie kłaść na wrzątek małe, podłużne kluseczki. Zamieszać , przykryć . Gotować 3 min. Gdy się zagotują, odkryć i wybierać łyżką cedzakową. Dokładnie odsączyć . Podawać na okrągłym półmisku palone tłuszczem z tartą bułką. Osobno podać cukier lub bitą śmietanę z cukrem.

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