
Kluski pomidorowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2442 razy.

50 dag bułki lub pszennego chleba,

1/2 l mleka,

3/4 szklanki mąki,

2-3 jaja,

sól,

gałka muskatołowa,

75 dag pomidorów,

25 dag wędzonego boczku,

2 cebule,

3 łyżki tartej bułki,

łyżka kminku,

łyżeczka masła,

1 łyżka tartego żółtego sera,

zielenina

Bułkę lub chleb pokroić w małą kostkę, zalać ciepłym mlekiem do namoczenia, a następnie dobrze rozetrzeć . Dodać mąkę, jaja, sól, gałkę muskatołową i ciasto dobrze wyrobić . Z ciasta formować kluski albo knedle. Wkładać do wrzącej osolonej wody, ugotować , wyjmować łyżką cedzakową na ogrzany półmisek. Obrane ze skórki pomidory pokroić w grube plasterki. Boczek pokrojony w kostkę podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą, dodać pomidory i razem dusić . Podczas duszenia dodać tartą bułkę, sól, kminek i masło. Gorącym sosem polać kluski, posypać posiekaną zieleniną i tartym żółtym serem.

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