
Kluski półfrancuskie z truskawkami i malinami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2164 razy.

Ciasto:

15 dag mąki pszennej,
1 jajko,
3 dag masła lub margaryny,
sól

Masa:

15 dag truskawek lub poziomek,
10 dag malin,
2 dag margaryny,
5 dag cukru
bułka tarta i tłuszcz do formy

Z masła i jajka utrzeć jednolitą masę. Wsypać mąkę i dodać tyle wody, aby ciasto było niezbyt gęste. W płaskim rondlu zagotować wodę i osolić. Łyżką kłaść kluski na wrzątek i zagotować. Gdy spłyną, odcedzić. Owoce przygotować. Truskawki pokrajać w plastry. Zrumienić bułkę na margarynie, dodać do owoców, posłodzić i wymieszać z kluskami. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć kluski i zapiec w piekarniku. Podawać posypane cukrem.

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