
Kluski śląskie 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5410 razy.

1200 g ziemniaków,

6 dag mąki ziemniaczanej,

5 dag mąki wrocławskiej,

2 jaja,

tłuszcz,

sól

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować , odcedzić , odparować , wystudzić i zemleć . połączyć z przesianymi makami, jajami, zarobić szybko ciasto. Formować kluski o wadze 3-4 dag. Gotować partiami we wrzącej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Ugotowane kluski wyjąć , osączyć , polać masłem lub skwarkami.

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