
Kluski z kaszy manny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2419 razy.

2 i 1/2 szklanki mleka,

1/2 szklanki kaszy manny,

2 jaja,

cukier do smaku,

gałka muskatołowa,

skórka z pomarańczy,

1 łyżka rodzynek,

cukier puder do posypania,

tłuszcz do smażenia

Zagrząć mleko, wsypać mieszając kaszę mannę i gotować do zgęstnienia. Odstawić z ognia, przestudzić, dodać rozbite jajka. Wymieszać z cukrem do smaku, gałką muskatołową, startą skórką pomarańczową i dodać wymyte rodzynek, ostudzić. Formować małe kluseczki lub kulki wielkości orzecha włoskiego i smażyć w gorącym tłuszczu do zrumienienia. Wybierać łyżką cedzakową i odsączyć z tłuszczu na ligninie. Ułożyć na półmisku, posypać cukrem pudrem.

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