
Kluski z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3698 razy.

30 dag mąki,

1 szklanka mleka,

5 dag masła lub margaryny

10 dag żółtego sera,

4 jaja,

2 dag tłuszczu,

4 dag masła

sól

Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę, wymieszać , dodać po jednym jajku dokładnie wyrabiając. Pod koniec wyrabiania dodać starty ser, posolić i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Metalowa łyżka formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować , odcedzić i polać masłem.

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