
Kluski zbójckie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3204 razy.

60 dag ziemniaków,

3 dag tartej bułki,

3 jaja ugotowane na twardo,

10 dag cebuli,

2 jaja,

15 dag mąki,

zielenina

4 dag masła,

sól, pieprz

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować , odcedzić i odparować . Cebulę obrać , opłukać , pokroić usmażyć , wystudzić , zemleć razem z ziemniakami i jajami, wymieszać z przesianą mąką, tartą bułką, jajami i zieleniną, doprawić do smaku. Łyżka formować podłużne kluski, wkładając do wrzącej wody z dodatkiem tłuszczu, ugotować , odcedzić , wyporcjować i polać masłem.

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