
Kluski ziemniaczane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4406 razy.

80 dag ziemniaków,

50 ml śmietany,

10 dag mąki,

3 jaja,

4 dag masła lub margaryny,

3 dag drożdży,

tłuszcz,

sól pieprz

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą, osoloną wodą, ugotować , odcedzić , odparować , przestudzić i zemleć wymieszać z roztartymi ze śmietaną drożdżami, przesianą mąką, jajami i roztopionym masłem, doprawić .

Metalowa łyżka formować podłużne kluski, kłaść na gorący tłuszcz, usmażyć , wyjmować łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu i zaraz podawać .

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