
Kluski kujawskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4417 razy.

No to uwaga podaje przepis na kluski kujawskie jak to robi moja mama i babcia:

1kg mąki wrocławskiej,

1kg ziemniaków,

2jaja,

sól, pieprz do smaku.

Zetrzeć ziemniaki na tarce, jak na placki ziemniaczane, dodać mąkę, wbić jaja, posolić, wymieszać. W tzw. międzyczasie zagotować w dużym garnku wody, lekko osolonej. I teraz cała sztuka. Ciasto nałożyć na przykrywkę (powinna być płaska), i urywając kawałkami i wrzucać do wrzątku (uwaga na możliwość poparzenia!). Gotować ok. 15 minut do średnim ogniu. Wylać, odcedzić na durszlaku (czy to jest nazwa regionalna?), znów w tzw. międzyczasie roztopić słoninę, i poleać roztopionym smalcem ze skwarkami kluski. Dodaje się do tego kapustę kiszoną zasmażaną, lub kapustę tłustą.

Tips and tricks:

Łyżkę maczać we wrzątku wtedy ciasto przy wrzucaniu do wodu się do niej mniej przykleja.

Smacznego

From: rodan@priv.onet.pl (Pararobert)

fajnie jest podsmażyć cebulkę z boczkiem, kiełbaską, a na koniec posypać białym serem bynajmniej tak robi moja babcia, moja mama i ja mojej rodzinie!!! Mniemam aż mnie ochota na nie wzięła już wiem co na obiad będzie:)

Nadesłał(a):dorota 2010-08-18 11:08:04