
Frankonskie kluski skrobane (spatzle)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2517 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

250 g maki,

3 jaja,

1/8 l mleka,

sol.

W wersji z serem:

50 g utartego ementalera.

1. Podstawowe składniki wyrabiać łyżką drewnianą dopóki nie pojawia się pecherzyki powietrza.
2. Zagotować 2 l osolonej wody w dużym garnku. Część ciasta wyłożyć na mokra drewniana deska na grubość 0,5 cm. Mokra łyżka do przewracania kotletów zeszkrobywać cienkie paski ciasta bezpośrednio do wrzątku. Deska i łyżkę przy nakładaniu nowej porcji ciasta zwilżać wodą.
3. Ugotowane kluski przelać zimną wodą. Można je wymieszać z ementalerem (wersja z serem).
4. Podawać do mięsa duszonego i pieczeni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)