Frankonskie kluski skrobane (spatzle)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2743 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 skladniki wyrabiac lyzka drewniana dopoki nie pojawia sie pecherzyki powietrza.

2. Zagotowac 2 l osolonej wody w duzym garnku. Czesc ciasta wylozyc na mokra drewniana deske na grubosc 0,5 cm. Mokra lopatka do przewracania kotletow zeskrobywac cienkie paski ciasta bezposrednio do wrzatku. Deske i lopatke przy nakladaniu nowej porcji ciasta zwilzac woda.

3. Ugotowane kluski przelac zimna woda. Mozna je wymieszac z ementalerem (wersja z serem).

4. Podawac do miesa duszonego i pieczeni.

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

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