

---

# Kluseczki galuska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2909 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 45 min.

500 g maki,

1 duze lub 2 male jajka,

6 lyzek smalcu,

sol.

1. Przesiana make wysypac do miski, wbic jajko i posolic. Malymi porcjami dolewac wode, ciagle mieszajac drewniana lyzka tak, by powstalo geste ciasto.

2. W duzym garnku zagotowac 3 l wody, dodac sol i lyzeczke smalcu.

3. W wodzie zanurzac deseczke, rozlozyc na niej ciasto i nozem oddzielac male

kluseczki bezposrednio do gotujacej sie wody.

4. Kluseczki mozna rowniez formowac mala lyzeczka zanurzana w goracej wodzie.

Gotowac porcjami, wrzucajac jednorazowo niezbyt duzo.

5. Ugotowane kluseczki wlozyc do naczynia z goracym smalcem. Podawac do kurczaka, wieprzowiny lub porkoltu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 74.

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