
Kluski frankonskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2206 razy.

Porcja: 8 sztuk. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 kg ziemniakow,

50 g maki ziemniaczanej,

30 g masla,

3 kawalki chleba tostowego,

1 lyzeczka soku z cytryny,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

1. 700 g ziemniakow gotowac 20 min w osolonej wodzie. Reszta utrzec, mieszajac

z sokiem z cytryny, dobrze odcisnac (najlepiej za pomoca plotna) i wlozyc do

miski. Ugotowane ziemniaki natychmiast wycisnac wyciskarka do tej samej miski. Dodac sol, pieprz i galka muszkatolowa, zagniesc ciasto. Zostawic przykryte scierka na 20 min.

2. Chleb bez skorki pokroic w kostke, zrobic na masle grzanki. Ciasto wylozyc

na posypana maki ziemniaczana stolnice, uformowac walek, podzielic go na 8

czesci. W kazdej czesci zrobic wglebienie, wlozyc pare grzanek i uformowac

kule.

3. Pozostala make ziemniaczana rozmieszac z 1/8 l zimnej wody i dodac do duzego

garnka z wrzaca osolona woda (zabezpiecza to przed rozpadaniem sie klusek).

Ostroznie wlozyc do niego kluski i gotowac 20 min na srednim ogniu. Kluski

wyjmowac po ich wyplynieciu na wierzch lyzka cedzakowa, podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 62.

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