
Kluski kładzione z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2571 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

200 g sera twardego z ziolami lub ementalera,

3-4 cebule,

80 g masla.

Ciasto:

200 g maki,

1 jajo,

sol.

1. Do miski przesiac make, wbic jajo, dodac szczypte soli i kilka lyzek wody, wyrabiajac ciasto drewniana lyzka. Nastepnie wybijac je lyzka tak dlugo, az zaczyna sie ukazywac pecherzyki powietrza i ciasto bedzie odstawac od bokow naczynia.
2. W duzym garnku zagotowac osolona wode, klasc do niej porcje ciasta, formujac je lyzka maczana kazdorazowo we wrzatk. Mozna tez rozsmarowac ciasto na zwilzonej woda desce na grubosc 5 mm, nastepnie pochylic deske nad wrzatkem i odcinac nozem cienkie paski ciasta.
3. Gdy kluski wyplyna, pogotowac je kilka minut, odcedzic, przelozyc na polmisek.
4. Ser zetrzec na tarce o duzych otworach i posypac kluski.
5. Cebule pokroic w plasterki, usmazyc na masle, ulozyc na kluskach. Podawac z zielona salata. Do klusek z serem mozna podac piwo. Jesli kluski posypujemy ementalerem, to mozna do nich dodac 50 g bryndzy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 88.

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