
Rosol z kluskami z watroby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2695 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

1 cebula,

peczek pietruszki,

lyzka masla,

100 g maki,

1 jajo,

100 g mielonej watroby,

majeranek, pieprz, sol, galka muszkatolowa,

1 l dobrego rosolu.

1. Obrana cebule i pietruszke pokroic drobno, dusic na masle pod przykryciem 5 min.

2. Make przesiac, dodac jajo, watrobe oraz troche wody. Zagniesc ciasto (powinno miec konsystencje ciasta na kluski kladzione). Dodac duszona cebule i

pietruszke. Doprawic majerankiem, sola, pieprzem i galka muszkatolowa.

3. Zagotowac rosol, przetrzec do niego ciasto za pomoca sita do klusek. Gotowac do wyplynienia.

4. Podawac od razu po ugotowaniu. Ozdobic siekana pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 20.

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