
Zupa z kluseczkami z parmezanem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2650 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

1,2 l wywaru ciemnego (przepis w rozdz. "zupy"),

sol, pieprz.

Kluski:

4 jaja,

125 g parmezanu,

125 g bulki tartej,

30 g masła,

galka muszkatołowa.

1. W dużym, płaskim garnku zagotować wywar z dodatkiem niewielkiej ilości pieprzu.

2. Parmezan utrzeć na tarce o małych otworach.

3. Przygotować kluski: w misce rozetrzeć masło na gładką masę. Wbić żółtka (po

jednym) i dokładnie rozcierać. Białka ubić trzepaczką na sztywną pianę. Dodawać po 1 łyżce do utartej masy. Następnie również po jednej łyżce dodawać

tartą bułkę i utarty ser. Dokładnie wymieszać.

4. Do wrzącego wywaru przecierać łyżką przez durszlak utartą masę jajeczną.

Mozna również użyć wyciskarki do kartofli. Przez cały czas mieszać, by się

kluski nie zlepily. Gdy wypłyną na wierzch zdjąć garnek z ognia.

5. Doprawić zupę solą i pieprzem. Od razu podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 70.

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