
Kluski krajane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1319 razy.

Wziąć 1 jajo i tyleż mleka słodkiego zagnieść ciasto nie zbyt twardo, rozwałkować jak najcieniej, pokrajać w paski, złożyć parę pasków jeden na drugi, krajać w skośne kostki, roztrzaskać dobrze na stolnicy żeby się nie kleiły i jak trochę obeschną, wsypać do gotującej się wody, zamieszać, niech się parę razy zagotują. Gdy spłyną, wlać w durszlak, przelać zimną wodą i rozłożyć na talerzu. Kluseczki takie dają się do ryb, czarniny i zupy grzybowej.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"