
Kluski zaparzone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1160 razy.

Wziąć masła klarowanego 1/8 litra, wody 1/2 litra, zagotować razem, wsypać do tego 1/4 litra mąki i mieszać tak długo, aż będzie odstawać od rondla, po czym zdjąć z ognia, a gdy przestygnie, wsypać trochę soli, wbić dwa jaja wbijając do pulchności, brać łyżką i spuszczać do gotującej się wody; skoro na wierzch wypłyną, będą gotowe. Można też wsypać do ciasta trochę siekanego kopru lub pietruszki.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"