
Kluseczki francuskie bardzo dobre

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1243 razy.

Pół łyżki frytury i łyżkę świeżego masła lub też samego masła utrzeć w donicy na śmietaną; gdy zbieleje, wpuścić dwa żółtka i znów trzeć, następnie wbić dwa całe jajka z białkami, ciągle trąc w jedną stronę. Gdy dobrze masa utarta, sypać po trochu ciągle, jakby pudrując, mąką, jedną ósmą litra najpiękniejszej pszennej mąki i wiercić aż się równa masa zrobi. Kłască łyżką na gotujący się rosół i przykryć pokrywą, aby podrasłały; - nie rozlatują się jak z pianą i są do tego stopnia trwałe, że można ciasto rano zrobić, a nawet, gdy go za dużo, pozostawić do drugiego dnia. Udanie się ich zależy na długim i dokładnym wierceniu.

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