
Kluski francuskie innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1167 razy.

Wziąć łyżkę masła świeżego, sklarowanego, wierząc ciągle wbić po jednym 4 żółtka, gdy żółtka z masłem dobrze ubite, wsypać po trochu półkwaterek mąki, wymieszać i zaraz kłaść kluski na gotujący rosół lub wodę, ostrożnie, aby się nie pogniosły. To ciasto trzeba koniecznie ubijać w chłodnym miejscu, a latem nawet na lodzie, gdyż inaczej się zwarzy.

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