
Kluski pod rosół karlsbadzkie.

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1252 razy.

Usiekać drobno cielecą wątróbkę, wbić 8 jaj, białek połowę, masła 1-2 łyżki, trochę soli, mąki w miarę, aby nie były twarde. Rozetrzeć to należycie, robić kluski i puszczać na wrzący rosół, gotując doskonale.

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