
Kluski wątrobiane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1400 razy.

Robią się tak samo jak francuskie z tą odmianą, że do utartego masła z żółtkami dodaje się dwie łyżki wątróbki przetartej przez sito. Wątróbka może być z drobiu, cielęcina. Ubiwszy dobrze pianę, zmieszać i dać zamiast mąki, tartą bułkę, przesianą dobrze przez sito, a będą delikatniejsze. Gotować , jak kluski francuskie.

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