
Kluski z wątróbki cielęcej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1313 razy.

Zdjąwszy błonkę z wątróbki wyżyłować ją, usiekać i przetrzeć przez durszlak. Dużą bułkę namoczyć w mleku na godzinę, następnie wycisnąć, dodać dwa całe jaja, kładąc po jednym, jedną usiekaną, sparzoną i w maśle uduszoną cebulę, trochę soli, pieprzu i robić w ręku podłużne kluski, otaczając je dobrze w mące, ugotować w obszernym rondlu. Wyjmować łyżką durszlakową ostrożnie, na półmisku polać masłem z cebulką

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