
Kluski ?zbójeckie? z surowych kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1169 razy.

W wilgę dnia obrać i utrzeć na tarce litr kartofli i zalać je zimną wodą. Nazajutrz wodę tę odlać , utartą masę wymieszać i jeszcze ze dwa lub trzy razy wodę odmienić . Potem kartofle mocno wycisnąć przez czyste płótno, wodę wyciśniętą zostawić niech się ustoi, poczym ją zlać również, a pozostała na spodzie mąkę i dodać do kartofli, osolić , wymieszać z łyżką masła utartego z dwoma żótkami i z namoczonymi grzankami ze skrajanej w kostkę jednej bułki. Kłască z tego ciasta łyżkę dość duże kluski na gotującą się osoloną wodę, a po 1/2 godzinie wyjąć je łyżką dur szlakow podać do pieczeni.

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