
Kluski z kartofli z serem lub bryndzą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1154 razy.

Dziesięć średniej wielkości ugotowanych kartofli utrzeć dobrze z łyżką masła, dwoma całymi jajami, 10 deka dobrej bryndzy lub z braku tejże z serem domowym, rozrzedziwszy tę masę jedną lub dwiema łyżkami mleka. Wyrzucić ją następnie na stolnicę posypaną mąką, otaczać w niej długi wałek, który rozpląszczyć i krajać z niego ukośne kwadraty w kształcie leniwych pierożków, lub też robić okrągłe kulki, kłaść na wrzącą wodę i gotować przez 10-15 minut; podając, odcedzić na sito lub durszlak, a na półmisku połączyć masłem ze zrumienioną bułeczką.

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