
Zwyczajne kluski kruche

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1150 razy.

Rozbić dwa całe jaja z 6 łyżkami klarowanego masła i trochę soli, dodać mąki tyle, aby ciasto nie było gęste, wybić do pulchności i kłaść łyżką kluski do gotującej wody; gdy spłyną i parę razy się zagotują, wyjąć je łyżką durszlakową na półmisek, posolić trochę, polać masłem zrumienionym z tartą bułką i zaraz gorące podać na stół.

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