
Kluski na gotowanych kartoflach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1165 razy.

Ugotować kartofli w łupinach, najlepiej dzień poprzednio; żeby dobrze wystygły, obrać z łupin i utrzeć na tarce, wziąć 20 deka kartofli, 100 gr. mąki, 3 żółtka, trochę soli, 1 łyżkę masła, wymieszać wszystko dobrze, białka ubite na pianę lekko domieszać i robić z tej masy kulki, jak małe jabłuszka, kłaść do gotującej się wody i wydać na półmisku polane masłem, zrumienionym z bułką.

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