
Kluski z kartofli pulchne

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1260 razy.

Na 5 lub 6 osób ugotować kilo obranych sypkich kartofli z solą po odlaniu rozetrzeć w garnku, następnie wyrzucić w donicę i trzeć wałkiem, dodając 1 bułkę utłuczoną i przesianą, 4 żółtka, 1/2 litra mąki, soli, odrobinę tartego majeranku, mąkę sypać na końcu razem z ubitą pianą z pozostałych białek. Gdy wszystko dobrze wymieszane, wyrzucić na stolnicę mąką wysypaną, okulać w tej mące i krajać tak duże kluski jak się zwykle kraje leniwe pierogi. W bardzo obszernym rondlu mieć dużo wody, rzucać w wrzącą kluski; gdy wypłyną, wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową, osiakać z wody i kłaść od razu na półmisek, polewając suto słoniną albo masłem zasmażonym z bułeczką tartą lub cebulą.

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