



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - SzeF Kuchni (1255)

Kluski francuskie grzybowe

Podawać do rosółu, zupy grzybowej i pomidorowej.

Składniki:

- masło, 3 dag
- żółtka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- białka, 2 szt.
- mąka , 3 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- posiekane grzyby, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Grzyby pozostałe z wywaru na zupę zemleć w maszynce do mięsa. Utrzeć masło, dodając żółtka, rozetrzeć z grzybami, solą, pieprzem i zieleniną. Ubić pianę, wyłożyć do masy, przesypać mąką, wymieszać, zrobić próbę, czy piasto jest dość gęste (jeżeli rozplywa się na wrzącej zupie, dodać trochę mąki). Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącej zupie, ogrzać, na łyżeczkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącej zupy, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg naczynia. Kluski ugotować pod przykryciem na średnim ogniu.

