



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

Kluski francuskie z mąki bez żółtek

Podawać zalewając gorącym mlekiem lub zupą, albo jako drugie danie z sosem pomidorowym i sezonową surówką.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- białka, 2 szt.
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Utrzeć masło, dodać sól i drobno pokrajaną pietruszkę. Ubić pianę. Pianę wkładać po trochu do rozartego masła na przemian z mąką, wymieszać. W rondelku zagotować wodę z solą. Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącej wodzie, nabrać trochę ciasta i ukształtować o brzeg naczynia owalną kluseczkę, włożyć do wrzącej, osolonej wody, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg rondelka. Rondelek nakryć, kluski zagotować, wyjąć łyżką cedzakową lub ostrożnie odcedzić.

