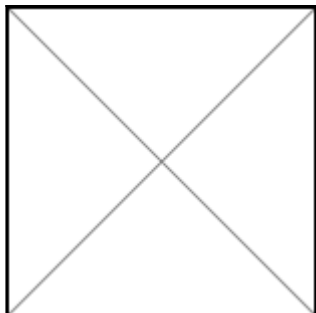




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

### **Kluski francuskie wątrobiane**

podawać do rosółu lub jako drugie danie, z sosem rosółowym, pomidorowym.

#### **Składniki:**

- białka, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- wątroba, 6 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- żółtka, 1 szt.
- masło, 4 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Wątrobę posiekać drobnutko nierdzewnym nożem lub przetrzeć przez włosiane sito. Utrzeć masło, dodać sól i pieprz, żółtko, zieloną pietruszkę, wątrobę i rozetrzeć. Ubić pianę, masę wymieszać z pianą i mąką. Zrobić próbę, czy ciasto jest dość gęste (jeżeli rozplywa się na wrzącej zupie, dodać trochę mąki). Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącym rosole, ogrzać, na łyżeczkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącego rosółu, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg naczynia. Kluski ugotować na rosole pod przykryciem na średnim ogniu, gdy podpłyną, odstawić.

