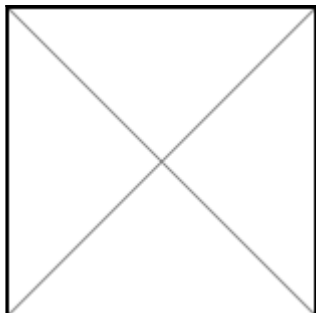




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Kluski kładzione ze słoniną

Podawać gorące zaraz po ugotowaniu.

Składniki:

- słonina, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę z jajem i wodą rozmieszać w miseczce na ciasto średniej gęstości (tak aby dało się nabierać łyżeczką), posolić je, wyrobić łyżką drewnianą. Zagotować wodę z solą i na wrzącą kłaść małe, kształtne kluski, odrywając je metalową łyżką od ciasta i zsuwając wprost z miseczki do wody. Gdy wszystkie kluski są już położone, zamieszać, przykryć i powoli ugotować pod przykryciem. Zrobić próbę ugotowania, odcedzić, spłukać gorącą wodą i wyłożyć na ogrzany półmisek, wymieszać z tłuszczem.

