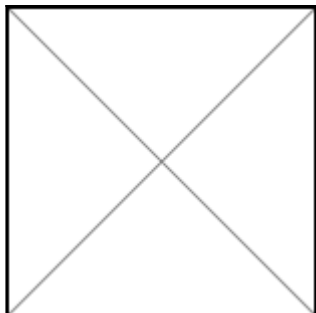




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Kluski kładzione półfrancuskie

Podawać do mięsa duszonego lub z sosem pomidorowym czy grzybowym, albo z serem jako drugie danie.

Składniki:

- proszek spulchniający, 1 szczypta
- mąka , 25 dag
- jajka, 1 dag
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Utrzeć tłuszcz, dodać jajo (lub pianę z białek), rozetrzeć, wymieszać z mąką, wodą i proszkiem spulchniającym, dodać soli, wyrobić starannie wybijając ciasto łyżką drewnianą. Zagotować wodę z solą. Metalową łyżkę ogrzać we wrzącej wodzie, na łyżkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącej wody; otrząsać ciasto uderzając o brzeg naczynia. Gdy wszystkie kluski są już położone, zamieszać, przykryć, szybko zagotować, zsunąć na brzeg płyty, dogotować je, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć. Wyłożyć na okrągły półmisek, wymieszać z tłuszczem, nakryć, ogrzać nad naczyniem z wrzącą wodą.

