



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

Kluski lane

Do rosółku najlepsze

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Rozmieszać starannie jajo z mąką, posolić, ciasto silnie wyrobić łyżką. Wlewać cienkim strumieniem na wrzącą zupę, wodę, mleko, mieszając ją łyżką, zagotować. Lane ciasto podawać do zup lub mleka. Lane ciasto do rosółu ugotować w wodzie, odcedzić, włożyć do rosółu.

