



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

Kluski francusie grzybowe

Grzyby dobrze ugotować

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- suszony grzyb, 5 dag
- mąka , 15 dag
- jajka, 5 szt.
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć i dodając po jednym żółtku, ucierać na puszystą masę, dodać ugotowane i posiekane grzyby. Białka ubić na sztywną pianę. Do utartej masy dodać pianę, mąkę oraz drobno pokrajaną zieleninę, dokładnie wymieszać. Formować kluski, wrzucając je łyżką na wrzącą wodę. Gotować na słabym ogniu pod przykryciem. Podawać z masłem jako dodatek do zup czystych; po zwieszeniu ilości produktów o połowę jako dodatek do drugiego dania.

