



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

## **Kluski szwajcarskie**

Podawać na gorąco.

### **Składniki:**

- mąka , 25 dag
- bułka tarta , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag
- cukier, 10 dag
- jajka, 9 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 5 dag

### **Sposób przygotowania:**

Zagotować mleko z masłem, zdjąć z ognia, wsypać mąkę, wymieszać na gładką masę, podgrzewać na wolnym ogniu do rozklejenia skrobi. Zaparzone ciasto przestudzić, włożyć do kamiennej miski, dodawać po jednym jajku ucierając, aż ciasto będzie się ciągnąć. Łyżką metalową formować kluski i wkładać na wrzącą, osoloną wodę. Gdy wypłyną, przelać zimną wodą. Przygotować sos: żółtka (4) utrzeć z cukrem, białka ubić na pianę, połączyć i wymieszać z mlekiem. Kluski wymieszać z sosem, wyłożyć do przygotowanego płaskiego rondla lub prodiża i piec przez 40 min.

