



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

Kluski śląskie

Podawać z surówką z warzyw.

Składniki:

- słonina, 7 dag
- mąka , 10 dag
- bułka , 3 dag
- jajka, 3 szt.
- masło, 6 dag
- mleko, 1 szkl.
- bułka tarta , 50 dag

Sposób przygotowania:

Tartą bułkę zalać wrzącym mlekiem, odstawić do przestudzenia dodać masło i żółtka, wymieszać. Czerstwą bułkę pokrajać w drobną kostkę, skropić masłem, zrumienić na jasnożółty kolor. Szynkę pokrajać w drobną kostkę. Białka ubić na pianę. Wszystkie składniki połączyć i wymieszać. Formować podługne kluseczki, obtaczać w mące, wkładać do wrzącej, osolonej wody ugotować. Wyjmować łyżką cedzakową, układać na talerzach lub półmisku, polać stopioną słoniną.

