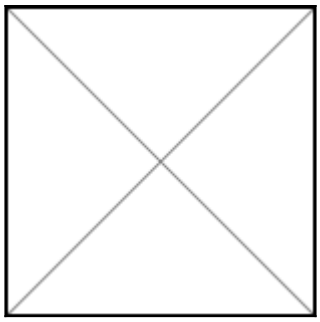

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Kluski francuskie wątrobiane

podawać do rosołu lub jako drugie danie, z sosem rosołowym, pomidorowym.

Składniki:

- białka, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- wątroba, 6 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- żółtka, 1 szt.
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Wątrobę posiekać drobniutko nierdzewnym nożem lub przetrzeć przez włosiane sito. Utrzeć masło, dodać sól i pieprz, żółtko, zieloną pietruszkę, wątrobę i rozetrzeć. Ubić pianę, masę wymieszać z pianą i mąką. Zrobić próbę, czy ciasto jest dość gęste (jeżeli rozpływa się na wrzącej zupie, dodać trochę mąki). Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzącym rosole, ogrzać, na łyżeczkę nabierać ciasto, wkładać do wrzącego rosołu, otrząsnąć ciasto uderzając o brzeg naczynia. Kluski ugotować na rosole pod przykryciem na średnim ogniu, gdy podpłyną, odstawić.