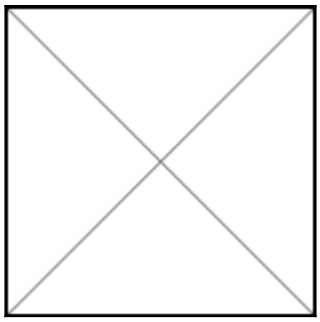

Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Kluski francuskie wątrobiane

Gotować na słabym ogniu pod przykryciem.

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wątroba, 20 dag
- mąka krupczatka , 15 dag
- jajka, 4 szt.
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć i dodając po jednym żółtku, ucierać na puszystą masę. Z wątroby wyciąć grubsze naczynia krwionośne, zdjąć błony i drobno posiekać lub zemleć w maszynce, wymieszać z utartymi żółtkami. 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. Podawać polane masłem jako danie podstawowe z surowymi warzywną, lub jako dodatek do zup.