

Kluski kładzione

data aktualizacji: 2019.10.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 jajka
- 40-50 g masła
- 120 g mąki
- 50 g suszonych grzybów
- ½ pęczka natki pietruszki
- sól

Przygotowanie:

Grzyby namoczyć, ugotować i odcedzić. Pokroić drobno i wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z masłem, dodać grzyby, przesianą mąkę, posolić i wymieszać. Białka ubić na pianę i wmieszać do masy z grzybami.

Wodę posolić i zagotować. Kłaść łyżką podługne kluski na wrzątek, za każdym razem zanurzając łyżkę w wodzie. Gotować pod przykryciem na niewielkim ogniu. Po wypłynięciu odcedzać i podawać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33528-kluski-kladzione>