

Kluski kładzione

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Smakują wybornie z sosami lub tylko polane masłem i posypane ziołami - np. Szałwią. Nie mniej smaczne są ze skwarkami ze słoninki i podsmażoną cebulką.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jaja - 20 szt.
- masło - 125 g
- mąka - 1,25 kg
- cebula - 0,25 kg

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielić żółtka od białek, utrzeć je z łyżką masła na pulchną masę. Białka ubić na sztywną pianę. Delikatnie połączyć żółtka z mąką i pianą. Jeśli ciasto jest zbyt twarde, dodać odrobinę mleka. Łyżką wykrawać kluski i kłaść na wrzątek. Gdy wypłyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na talerz. Cebulę posiekać i zrumienić na masle, okrasić kluski.

