

Kluski francuskie wątrobiane

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dodatek do zup.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag wątróbki -
- 2 dag masła -
- 2 żółtka -
- 2 białek -
- 1 czubata łyżka mąki -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Siekam wątróbkę. odaje do utartego z żółtkami masła, ucieramy, dodajemy sól i pieprz. Białko lekko solimy i ubijamy na pianę. Mieszymy lekko wątróbkę, pianę i mąkę. W garnku zagotowujemy wodę. Łyzką zanurzoną we wrzątku nabieramy niewielkie porcje ciasta i wkładamy do wody.

