

kluski kartoflane z piana



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kartofle	1 kg
jajko	4 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
pirtruszka zielona posiekana	2 łyżki
majeranek	1 łyżka
szczypta biało pieprzu	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kartofle umyc obrac ugotowac i zemlec. Oddzielic żółtka od białek. Wbic żółtka do kartofli i ucierając doypywac posiekana zielenine i majeranek. Przyprawic sola i pieprzem. Białka ubic i dodac do ciasta przesypujac tarta bulka. Delikatnie wymieszac Zagotowac wode osolic i klasc łyżka kluski na wode Zamieszac. Gdy kluski wypłyną gotowac przez 3 minuty Wyciagac łyżka cedzakowa i podawac z maslem