

Kluski z suszonymi grzybami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	3 dag
jaja	3 szt
mąka	4 łyżki
masło	3 łyżki
szczypiorek	1 łyżka
boczek wędzony	10 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na kilka godzin, ugotować, wyjąć z wywaru i drobno posiekać, ostudzić. Masło z żółtkami utrzeć na puszystą masę, dodać posiekane grzyby, mąkę, szczypiorek, sól, pieprz do smaku i sztywno ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać. W rondlu zagotować wodę osolić. Łyżką nabierać ciasto i wrzucać kluski do wrzącej wody. Gotować 1 minutę od chwili wypłynięcia na wierzch. wyjmować łyżką cedzakową. Podawać polane stopionym boczkiem.