łane kluski do rosołu



ANIA83

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda letnia	1 szklanka
mąka	0,5 kg
sól	
jajko	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do wody dodajemy rozbite jajka w całości bez skorupek :D troszke solimy do smaku mieszamy tak by jajko z wodą mialo jednolitą konsystencje potem dodaJEMY STOPNIOWO MĄKĘ tyle by ciasto by lejne w garnku zagotowujemy wode dodajemy troszke oliwy do gotującej sie wody nastepnie nasze cisato lyzką oddzielamy wrzucaąc do wody tak by powstaly male kluseczki gorujemy wszystkie okolo5 minut i gotowe
Smacznego