

kluski z bułki tartej



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	3
Kminek mielony Prymat	1/4 łyżeczki
natka pietruszki	2 łyżki
wody	3-4 łyżki
sól, pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do rondelka wsypać bułkę tartą, wlać ciepłą wodę i chwilę podgrzewać, stale mieszając. potem zdjąć z ognia, dodać sól, pieprz, natkę, kminek i żółtka, starannie rozetrzeć. dłońmi formować małe kulki, gotować je w osolonej wodzie lub smażyć w głębokim tłuszczu. podawać do pieczonego schabu.