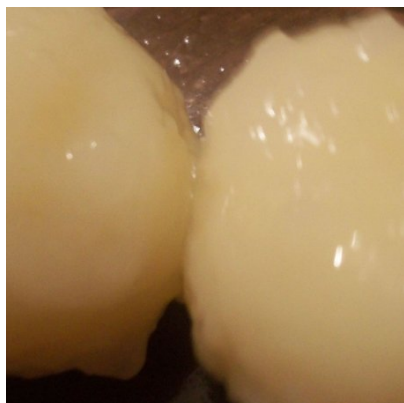


kluski kartoflane z piana



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 białego pieprzu	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kartofle umyc obrac ugotować i zmielić. Oddzielić żółtka od białek. Wbić żółtka do kartofli i ucierając doypywać posiekaną zieleń i majeranek. Przyprawić solą i pieprzem. Białka ubić i dodać do ciasta przesypując tartą bułką. Delikatnie wymieszać. Zagotować wodę osolic i kłuski na wodzie zamieszać. Gdy kłuski wypłyną gotować przez 3 minuty. Wyciągnąć łyżką cedzakową i podawać z masłem.