

kluski biszkoptowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko 2 szt

mąka 2 łyżki

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja umyć i oddzielić żółtka. Z białek ubić sztywną pianę, wsypując pod koniec 1/2 łyżeczki soli. Do gotowej piany stale ubijając, dodawać po jednym żółtku i po trochu przesianej mąki. Wymieszać delikatnie. Zagotować wodę, osolić. Na wrzątek wkładać zwilżoną metalową łyżką niewielkie porcje ciasta i ugotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Wyjmować łyżką cedzakową i wkładać do zupy tuż przed podaniem.

Kluski biszkoptowe nadają się do zup mlecznych i owocowych, rosółu, zupy pomidorowej czy grzybowej.