Kluski francuskie z pietruszka



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
jajko	3 szt
masło	10 dag
natka z pietruszki (siekana)	2 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzec z masłem na pianę. Dodac przesiana mąkę, natke z pietruszki oraz sztywno ubita piane z białek. Delikatnie przemieszać. Na gotujący sie rosól (lub inną zupe badź wodę) kłaść łyzeczką kluseczki. Uważać, żeby sie nie zlepiły.