

kluski francuskie łyżką kładzone



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka wrocławska	1/2 kg
jajko	2 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
woda gazowana	1 szklanka
sól	do smaku
oliwa	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać dokładnie wszystkie składniki. Jeżeli ciasto jest zbyt twarde dodać więcej wody.

Zagotować 2l wody z łyżką soli. Ciasto włożyć do wrzątku łyżką.

Gdy kluski wypłyną na powierzchnię wody odcedzić. Bułkę tartą smażyć na oleju na złoty kolor, tak aby była chrupiąca. Obtoczyć kluski w bułce tartej.

Podawać z kiszonym ogórkiem lub surówką z kiszonej kapusty.