kluski parowe

ANNA189

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 czubate szkl. mąki pszennej

2 dkg drozdzy

2 łyżki płynnego masła

szczypta soli

2 PŁASKIE ŁYZKI CUKRU

szkl. mleka

maka do posypania stolnicy

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w ciepłym mleku z dodatkiem cukru i łyżki mąki mieszamy rozkruszone drożdże. do wyrośniętych parowych dodajemy żółtka, sól, mąkę, wyrabiamy lekkie ciasto dodajemy masło, przez chwilę całość wyrabiamy. naczynie z ciastem odstawiamy w ciepłe miejsce, przykrywamy i pozostawiamy do wyrośnięcia. gdy ciasto podwoi objętość dzielimy na dwie części każdą wyjmujemy na posypaną mąką stolnicę lekko wyrabiamy przez ok. minutę rozwałkowujemy na wysokość centymetra wykrawamy szklanką zgrabne krążki przenosimy na wyłożoną ściereczką i oprószoną mąką tacę trzymamy w ciepłym miejscu. szeroki garnek napełniamy do połowy ciepłą wodą przykrywamy złożoną kilkakrotnie gazą, umocowujemy na brzegu związując mocną tasiemką. gdy woda w naczyniu się zagotuje kładziemy na przygotowanej gazie po kilka wyrośniętych klusek przykrywamy wysoką pokrywą i parujemy przez 5-7 min