

Pikantne kluski kładzione



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąkapszenna	2 szklanki
jaja	4 szt
olej sojowy	1 łyżeczka
lub słonecznikowy	1 łyżeczka
mleko	50 - 80 ml
sól	szczypta
gałka muskatołowa	szczypta
słonina	5 dag
lub masło z bułeczką	5 dag
lub pikantne sosy	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę - 1 szklanka + 2 łyżki wsypujemy do garnka, dodajemy żółtka, sól, startą gałkę muskatołową i drewnianą łyżką rozcieramy, dodając po łyżce mleko. Mieszymy i dolewamy mleko, aż ciasto będzie spływało gęstą szeroką strugą z łyżki. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę. Pianę i resztę mąki dodajemy do ciasta i lekko mieszamy. Podczas gdy robimy ciasto na kluski, nastawiamy wodę z dodatkiem soli w szerokim garnku. Kluski kładziemy łyżką, za każdym razem zanurzając ją we wrzątku. Po wypłynięciu klusek na powierzchnię wody gotujemy je jeszcze około 3 - 5 minut na wolnym ogniu. Po ugotowaniu wyjmujemy z wody od razu na talerze, krasimy podsmażoną słoniną lub bułeczką usmażoną na maśle.