

## **KLUSECZKI FRANCUSKIE**

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:21 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:50

---

### **2 jaja, kopiasta łyżka masła, kopiasta łyżka mąki, sól**

Masło utrzeć, dodać żółtka, ucierać. Ubić pianę z białek. Wykładać na żółtka na przemian pianę i mąkę, posolić, wymieszać delikatnie. Gdyby ciasto było za rzadkie dodać mąki. Łyżką maczaną we wrzącej wodzie nabierać ciasto i kłaść małe, podłużne kluseczki na wodę lub na zupę. Zagotować pod przykryciem.

**wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. St. Bergera**