Клёцки

Kaşık Atması

1 яйцо
2 стакана воды
4 стакана муки
1 ч.л. соли
Сверху:
2 ст.л. слив. масла
250 гр. твердого сыра
0,5 стакана грецких орехов

Перемешать яйцо, воду и соль. Продолжая помешивать добавить муку.
В кастрюлю налить 7-8 стаканов воды, добавить немного соли. Когда закипит, ложкой выкладывать тесто в воду.
Когда тесто всплывет, значит оно сварилось.
Клёцки выложить на блюдо, полить раскаленным слив. маслом, посыпать тертым сыром и крупно дробленными орехами.

Рецепт принадлежит г. Анкара.

© ml.md (русский) рецепт #: 1847 | название рецепта: Клёцки | история: 20.04.2024 - 03:51