

Farfelki (kuchnia żydowska)

Ostatnio zaglądam do książek kucharskich mojej mamy. Najbardziej lubię przeglądać te sprzed 30 lat i w nich szukać inspiracji. Dziś testowałam kluseczki z kuchni żydowskiej, idealne do rosołu, ale mogą być też wykorzystane jako samodzielne danie polane tłuszczem lub w duecie z gulaszem.

Wiem, że dziś mało kto, ma czas jeszcze na robienie klusek, kiedy w sklepach mamy tyle półproduktów, ale czasem warto wygospodarować 15 minut i pobawić się gotowaniem. Gwarantuję że wasi smakosze będą zadowoleni. 😊

Mąka pszenna 30 dag, jaja 2 szt., sól do smaku

Z mąki i jaj zagnieść ciasto, starając się, żeby było jak najtwardsze, uformować kulę, zetrzeć na tarce o grubych otworach. Pozostawić aby przeschły. Gotować we wrzącej wodzie około 10 minut.

Smacznego.

