

Co na obiad: Rosół z kaczki z kluseczkami wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rosół:

woda	3 litry
szyjki z kaczki	2 sztuki
korpusy z kaczki	2 sztuki
skrzydełka z kaczki	2 sztuki
cebula	2 sztuki
marchew	4 sztuki
pietruszka	2 sztuki
seler	1 sztuka
seler naciowy	4 sztuki
por	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
sos sojowy	40 mililitrów
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 łyżeczki
Ziele angielskie całe Prymat	15 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	8 sztuk
Goździki całe Prymat	10 sztuk
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki

Kluseczki:

jajka	3 sztuki
-------	----------

mąka	100 gramów
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	dp smaku

Dodatki:

mięso z rosołu

marchewka z rosołu

czosnek 2 ząbki

pótgęsek wędzony

zielona cebulka

lubczyk świeży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody wkładamy korpusy, skrzydełka oraz szyjki z kaczki, dodajemy włoszczyznę, czosnek, sos sojowy, doprawiamy pieprzem, liściem laurowym, goździkami, cynamonem oraz zielem angielskim. Zupę gotujemy na dużym ogniu, do momentu, aż się zagotuje, po czym zmniejszamy na minimum i gotujemy ok. 2 godziny. Podczas gotowania zbieramy szumowiny. Gotowy rosół odcedzamy, mięso oddzielamy od kości, marchew kroimy w kosteczkę i odstawiamy.

Do miski wbijamy jajka, doprawiamy je solą, lubczykiem, dodajemy mąkę i mieszamy na jednolitą konsystencję.

kluseczki kroimy prosto z miseczki do osolonego wrzątku, za pomocą mokrego noża, tak jak to jest pokazane na filmie, gotujemy je ok. 2-3 minuty.

Gotowe kluski przekładamy do miski, dodajemy marchew, mięso z rosołu, kilka plasterków czosnku oraz pótgęsku, na samym końcu dodajemy zieloną cebulkę,

świeży lubczyk, pieprz i zalewamy gorącym bulionem.

Smacznego!

Szukasz przepisu na świąteczną zupę? Kliknij i zobacz, jak zrobić [barszcz biały](#).